

Wall Oven

Use & Care Guide

Form No. A/04/03 Part No. 8112P219-60 Litho U.S.A.

Installer: Please leave this manual with this appliance.

Consumer: Please read and keep this manual for future reference. Keep sales receipt and/or cancelled check as proof of purchase.

Model Number ______________________

Serial Number ______________________

Date of Purchase ______________________

If you have questions, call:
Amana Customer Assistance
1-800-843-0304 USA
1-866-587-2002 Canada
Internet: http://www.amana.com

In our continuing effort to improve the quality and performance of our cooking products, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

For service information, see page 21.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Warning and Important Safety Instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating the appliance.

Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Recognize Safety Symbols, Words, Labels



WARNING – Hazards or unsafe practices which COULD result in severe personal injury or death.

CAUTION

CAUTION – Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury.

Read and follow all instructions before using this appliance to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance. Use appliance only for its intended purpose as described in this guide.

To ensure proper and safe operation: Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Do not attempt to adjust, repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this guide. All other servicing should be referred to a qualified servicer.

Always disconnect power to appliance before servicing.

To Prevent Fire or Smoke Damage

- Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it.
- Keep area around appliance clear and free from combustible materials. Flammable materials should not be stored in an oven.
- Many plastics are vulnerable to heat. Keep plastics away from parts of the appliance that may become warm or hot.
- To prevent grease fires, do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance.

In Case of Fire

Use dry chemical or foam-type extinguisher or baking soda to smother fire or flame. Never use water on a grease fire.

1. Turn off appliance to avoid spreading the flame.
2. **NEVER** pick up or move a flaming pan.
3. Smother fire or flame by closing the oven door.

Child Safety

CAUTION

NEVER store items of interest to children in cabinets above an appliance. Children climbing on the appliance or on the appliance door to reach items could be seriously injured.

- **NEVER** leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.
- Children must be taught that the appliance and utensils in it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy. Children should not be allowed to play with controls or other parts of the unit.



About Your Appliance

⚠ CAUTION

NEVER use an appliance as a step to reach cabinets above. Misuse of appliance doors, such as stepping, leaning or sitting on the door, may result in possible tipping of the appliance, breakage of door, and serious injuries.

- To prevent potential hazard to the user and damage to the appliance, do not use appliance as a space heater to heat or warm a room. Also, do not use the oven as a storage area for food or cooking utensils.
- Do not obstruct the flow of air by blocking the oven vent.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN. Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of any oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns - among these surfaces are: oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, windows of oven doors.
- Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth as the bulb could break. Should the bulb break, disconnect power to the appliance before removing bulb to avoid electrical shock.
- A fan should be heard during some bake, convect bake, convect roast, and all broil and cleaning operations. If you do not hear the fan, call an authorized servicer.
- **NEVER** use aluminum foil to cover an oven rack or oven bottom. Misuse could result in risk of electric shock, fire, or damage to the appliance. Use foil only as directed in this guide.

Cooking Safety

- Never heat an unopened food container in the oven. Pressure build-up may cause container to burst resulting in serious personal injury or damage to the appliance.
- Use dry, sturdy potholders. Damp potholders may cause burns from steam. Dish towels or other substitutes should never be used as potholders because they can trail across hot elements and ignite or get caught on appliance parts.
- Wear proper apparel. Loose fitting or long hanging-sleeved apparel should not be worn while cooking. Clothing may ignite and cause burns if garment comes in contact with heating elements.
- Always place oven racks in the desired positions while oven is cool. Slide oven rack out to add or remove food, using dry, sturdy potholders. Always avoid reaching into the oven to add or remove food. If a rack must be moved while hot, use a dry potholder. Do not let potholder contact hot element in oven.
- Use care when opening the oven door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- **PREPARED FOOD WARNING:** Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.
- Do not allow aluminum foil or meat probe to contact heating element.
- Always turn off all controls when cooking is completed.

Utensil Safety

- Follow the manufacturer's directions when using oven cooking bags.
- This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. Do not use any devices or accessories that are not specifically recommended in this manual. Do not use add-on oven convection systems. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this guide can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of the appliance.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for oven service without breaking due to the sudden change in temperature. Follow utensil manufacturer's instructions when using glass.

Cleaning Safety

- Turn off all controls and wait for appliance parts to cool before touching or cleaning. Clean with caution. Use care to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Clean only parts listed in this guide.

Self-Clean Oven

⚠ CAUTION

Do not leave food or cooking utensils, etc. in the oven during the self-clean cycle.

- Do not clean door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do not use oven cleaners or oven liners of any kind in or around any part of the self-clean oven.
- Before self-cleaning the oven, remove broiler pan, oven racks and other utensils, and wipe off excessive spillovers to prevent excessive smoke or flare ups.

Important Safety Notice and Warning

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer or reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

Users of this appliance are hereby warned that when the oven is engaged in the self-clean cycle, there may be some low-level exposure to some of the listed substances, including carbon monoxide. Exposure to these substances can be minimized by properly venting the oven to the outdoors by opening the windows and/ or door in the room where the appliance is located during the self-clean cycle.

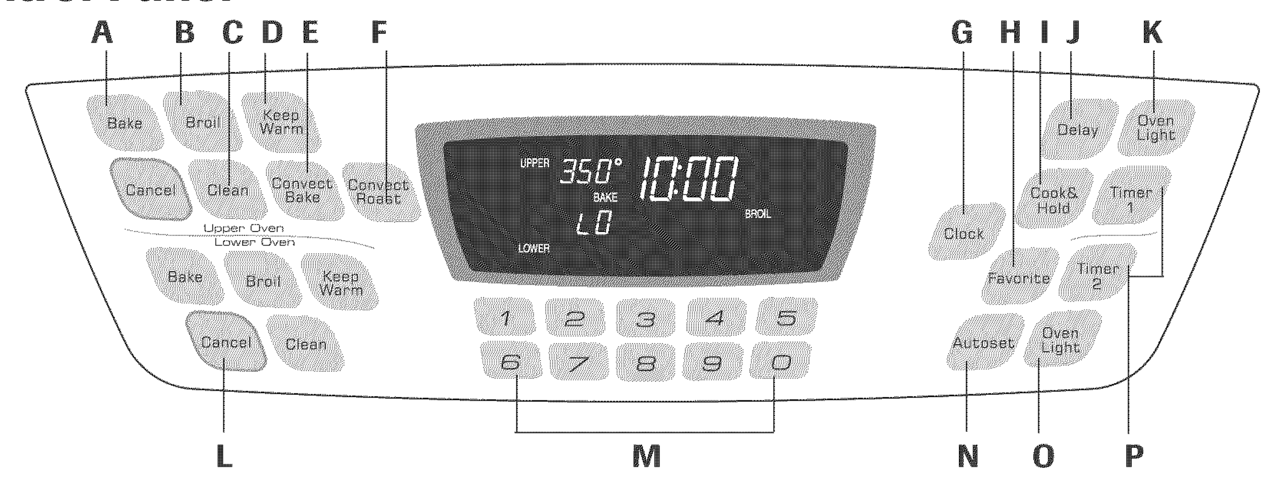
IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS: Never keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.

Note: For microwave oven operation (select models) refer to the use and care guide packed in the microwave oven.

Save These Instructions for Future Reference



Control Panel



The control panel is designed for ease in programming. The display window on the control shows time of day, timer and oven functions. Control panel shown includes Convect and other model specific features. (Styling may vary depending on model.)

A	Bake	Use for baking and roasting.
B	Broil	Use for broiling and top browning.
C	Clean	Use to set self-clean cycle.
D	Keep Warm	Use to keep cooked food warm in oven.
E	Convect Bake (select models)	Use for convection baking.
F	Convect Roast (select models)	Use for convection roasting.
G	Clock	Sets the clock.
H	Favorite	Use to set and save a specific Cook & Hold procedure.
I	Cook & Hold	Bakes for a preset time, then holds food warm for 1 hour.
J	Delay	Programs the oven to start baking at a later time.
K	Oven Light	Use to turn the oven light on or off.
L	CANCEL	Cancels all operations except Timer and Clock.
M	Number Pads	Use to set time and temperature.
N	Autoset	Use to quickly set temperatures.
O	Oven Light	Use to turn the oven light on or off.
P	Timer One/Two	Sets the timer.

Using the Touchpads

- Press the desired pad.
- Press the number pads to enter time or temperature.
- Press the Autoset pad to enter temperature.
- A beep will sound when any pad is touched.
- A double beep will sound if a programming error occurs.

Note: Four seconds after entering the number, the time or temperature will automatically be entered. If more than 30 seconds elapse between touching a function pad and the number pads, the function will be canceled and the display will return to the previous display.

Clock

The clock can be set to display time in a 12-hour or 24-hour format. The clock is set at the factory for the 12-hour format.

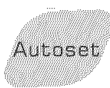
To change the clock to 24-hour format:

Cancel

1. Press and hold the CANCEL (Upper Oven CANCEL for double wall ovens) and Favorite pads for three seconds.
   - 12 Hr flashes in the display.



2. Press the Autoset pat to select 24 Hr; press again to select 12 Hr.



3. Set the time of day following the directions in the To Set the Clock section.

To set the Clock:

1. Press the Clock pad.
   - The time of day flashes in the display.
2. Press the appropriate number pads to set the time of day.
   - Colon flashes in the display.
3. Press the Clock pad again or wait four seconds.
   - The colon will remain on.

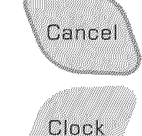
When electrical power is supplied or after a power interruption, the last clock time before power was interrupted will flash.

To recall the time of day when another time function is showing, press the Clock pad.

Clock time cannot be changed when the oven has been programmed for Delay cook or clean or Cook & Hold.

To cancel the Clock display:

If you do not want the time of day to display:



Press and hold the CANCEL and Clock pads for three seconds. The time of day will disappear from the display.

When the clock display is canceled, press the Clock pad to briefly display the time of day.

When the clock display is canceled, after 15 minutes, the oven control will go into **Standby Mode** to save energy. The display will be blank and the oven light will not operate. To "wake up" the control from Standby Mode, press any touchpad. A double beep will sound.

To restore the Clock display:

Press and hold the CANCEL and Clock pads for three seconds. The time of day will reappear in the display.

Timer

The timer can be set from one minute (00:01) up to 99 hours and 59 seconds (99:59).

The timer can be used independently of any other oven activity. It can also be set while another oven function is operating.

The Timer does not control the oven. It only controls a beeper.

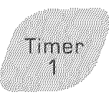
To set the Timer:

1. Press the Timer pad.
   - 00:00 and TIMER icon flash in the display.
2. Press the appropriate number pads until the correct time appears in the display.
   - The colon and TIMER icon will continue to flash.



3. Press Timer pad again or wait four seconds.
   - The colon stops flashing and the time begins counting down.
   - The last minute of the timer countdown will be displayed in seconds.
4. At the end of the set time, one long beep will sound and "End" will be displayed.
5. Press the Timer pad to clear the display.

To cancel the Timer:





1. Press and hold the Timer pad for three seconds.

   OR
2. Press the Timer pad and press '0' using the number pads.

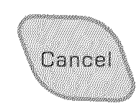
Locking the Control and Oven Door

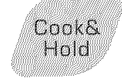
The touchpad and oven door can be locked for safety, cleaning, or to prevent unwanted use. The touchpads will not function when locked.

If the oven is currently in use, the touchpads and door cannot be locked.

The current time of day will remain in the display when the touchpads and door are locked.

To lock:





1. Press and hold the CANCEL and Cook & Hold pads for three seconds.
   - OFF appears in the display
   - The LOCK icon flashes while the door is locking.

To unlock:

Press and hold the CANCEL and Cook & Hold pads for three seconds. OFF disappears from the display.

Note: The touchpads and oven door cannot be locked if the oven temperature is 400° F or above.

Fault Codes

The BAKE or LOCK icon may flash rapidly in the display to alert you if there is an error or a problem. If the BAKE or LOCK icon flashes in the display, press CANCEL pad. If the BAKE or LOCK icon continues to flash, disconnect power to the appliance. Wait a few minutes, and then reconnect power. If the icon flashing still continues, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.



Baking

To set Bake:

1. Press the Bake pad.
   - The BAKE icon will flash.
   - 000 will flash in the display.
2. Select the oven temperature. Press the Autoset pad for 350° F or the appropriate number pads.
   - Each additional press of the Autoset pad will increase the temperature by 25°.
   - The oven temperature can be set from 170° to 550°.
3. Press Bake pad again or wait four seconds.
   - The BAKE icon will stop flashing and light in the display.
   - The PREHEAT icon will light in the display.
   - 100° or the actual oven temperature if over 100° F will display. It will rise in 5° increments until the preset temperature is reached.



4. Allow the oven to preheat for 8-15 minutes.
   - When the set oven temperature is reached, one long beep will sound.
   - The set temperature will display.
   - The PREHEAT icon will turn off.
   - To recall set temperature during preheat, press Bake pad.
5. Place food in the oven.
6. Check cooking progress at the minimum cooking time. Cook longer if needed.
7. When cooking is finished, press CANCEL pad.
8. Remove food from the oven.

Baking Notes:

- To change the oven temperature during cooking, press Bake, then press the Autoset or appropriate number pads until the desired temperature is displayed.
- To change the oven temperature during preheat, press the Bake pad twice, then press the Autoset pad or appropriate number pads until the desired temperature is displayed.
- If you forget to turn off the oven, it will automatically turn off at the end of 12 hours. If you wish to deactivate this feature, see page 11.
- For additional baking and roasting tips, see "Cooking Made Simple" booklet.

Baking Differences Between Your Old and New Oven

It is normal to notice some baking time differences between a new oven and an old one. See "Adjusting the Oven Temperature" on page 12.

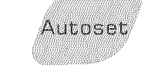
Baking with Convection

(select models)

When convection baking, enter your normal baking temperature. The control will automatically reduce the set oven temperature by 25°.

To set Convect Bake:

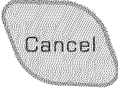
1. Press the Convect Bake pad.
   - The BAKE and FAN icons will flash



   - 000 will flash in the display.
2. Select the oven temperature. Press the Autoset pad for 350° F or the appropriate number pads.
   - Each additional press of the Autoset pad will increase the temperature by 25 degrees. The oven temperature can be set from 170° to 550°.
3. Press Convect Bake pad again or wait four seconds.
   - The BAKE icon will stop flashing.
   - The PREHEAT icon will light in the display.
   - 100° or the actual oven temperature if over 100° F will display. It will rise in 5° increments until the preset temperature is reached.
   - The FAN icon will start to rotate.
4. Allow the oven to preheat for 8-15 minutes.
   - When the set oven temperature is reached, one long beep will sound.
   - The PREHEAT icon will turn off.
   - The set temperature will display.
   - To recall the set temperature during preheat, press the Convect Bake pad.



5. Place food in the oven.
6. Check cooking progress at the minimum cooking time. Cook longer if needed.
7. When cooking is finished, press CANCEL pad.
8. Remove food from the oven.



Roasting With Convection

(select models)

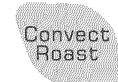
When convection roasting, enter your normal roasting time and temperature. The control will automatically prompt you to check the food for doneness at 75% of the set time.

Notes:

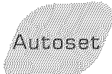
- When convection roasting, the cooking time must be set before setting the temperature.
- If your recipe requires a preheated oven, add 15 minutes to the cooking time programmed.
- Roasting times can vary with different cuts of meat.
- Refer to "Cooking Made Simple" booklet for suggested roasting temperatures and times.

To set Convect Roast:

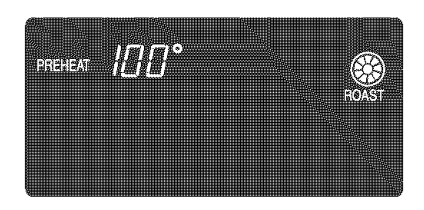
1. Press the Convect Roast pad.



   - The ROAST and FAN icons will flash
   - 00:00 will flash in the display.
   - 000 lights in the display.
2. Enter the roasting time using the number pads.
   - Time can be set from 10 minutes (00:10) to 11 hours, 59 minutes (11:59).
   - Press Convect Roast again or wait 4 seconds.
   - 'Roast' flashes in the display.
3. Select the oven temperature. Press the Autoset pad for 350° F or the appropriate number pads.



   - Each additional press of the Autoset pad will increase the temperature by 25°.
   - The oven temperature can be set from 170° to 550°.
4. Press Convect Roast pad again or wait four seconds.
   - The ROAST icon will stop flashing and light in the display.
   - 100° or the actual oven temperature will display. It will rise in 5° increments until the preset temperature is reached.
   - The FAN icon will start to rotate.



5. Allow the oven to preheat for 8-15 minutes.
   - When the set oven temperature is reached, one long beep will sound.
   - To recall the set temperature during preheat, press the Convect Roast pad.
6. Place food in the oven.
7. When 75% of the set cooking time has elapsed, the oven light will turn on and 'Food' will flash in the display. Check the cooking progress at this time. The oven light will remain on until the Oven Light pad is pressed. Cook longer if needed.
   - Press the Convect Roast pad to recall the cook time remaining.
   - At the end of cook time, the oven will automatically keep food warm for one hour.
8. When cooking is finished, press CANCEL pad.





9. Remove food from the oven.

Cook & Hold

When using the **Cook & Hold** option, the oven begins to heat immediately after the control has been set. Then, the oven cooks for a specified length of time. When that time has elapsed, the oven will keep the food warm for up to an hour then automatically turn off.

To set Cook & Hold:



1. Press the Cook & Hold pad.
   - The HOLD icon will flash to indicate that you are in Cook & Hold programming.
   - 00:00 will flash in the display.
2. Select the amount of time you want to cook by using the number pads.
   - The HOLD icon continues to flash.
   - The time will light in the display.
   - Time can be set from 00:10 to 11:59.
3. Press Bake, Convect Bake or Convect Roast (select models) and select the oven temperature. Press the Autoset pad for 350° F or the appropriate number pads.
   - The desired cycle icon will flash.
   - The oven temperature can be set from 170° F to 550° F.
4. Press the desired cycle pad again OR wait four seconds.
   - The desired cycle icon will remain lit.
   - The cooking time will show in the display.
   - The PREHEAT icon will show in the display.
   - The actual oven temperature will be displayed during preheat.
   - The set temperature will display when the oven is preheated.

When the cooking time has elapsed:

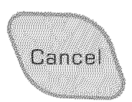
- Four beeps will sound.
- The HOLD and WARM icons will light.
- 170° will display.
- Time of day will display.



After one hour in HOLD WARM:

- The oven turns off automatically.
- HOLD and WARM icons go off.
- Remove food from oven.

To cancel Cook & Hold at any time:



Press the CANCEL pad. Remove food from oven.

Delay Cook & Hold

⚠ CAUTION

Do not use delayed baking for highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry, or seafood.

When using **Delay**, the oven begins to cook later in the day. Set the amount of time that you want to delay before the oven turns on and how long you want to cook. The oven begins to heat at the selected time and cooks for the specified length of time.

Delay time can be set from 10 minutes (00:10) to 11 hours, 59 minutes (11:59).

To set a Delayed Cook & Hold cycle:



1. Press the Delay or Delay 1 pad (select models). In double wall oven models, press the Delay or Delay 1 (select models) pad once to program the upper oven or twice to program the lower oven.
   - The DELAY icon flashes in the display.
   - 00:00 flashes in the display.
2. Using the appropriate number pads, enter the amount of time you want to delay the start of the Cook & Hold cycle.
3. Press the Cook & Hold pad.
   - The HOLD icon flashes.
   - The DELAY icon flashes in the display.
   - 00:00 flashes.



4. Enter the amount of time you want to cook using the number pads.
5. Press Bake, Convect Bake or Convect Roast (select models).
6. Set the oven temperature desired by pressing the Autoset pad or the appropriate number pads.
   - 350° will light when Autoset is pressed.
   - After four seconds, the entered delay time will appear in the display.
   - The HOLD icon turns off.
   - The BAKE and DELAY icons remain lit to remind you that a delayed Cook & Hold cycle has been programmed.

Note:

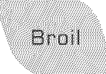
- Do not use Delayed Cook & Hold for items that require a preheated oven, such as cakes, cookies, and breads.
- Do not use Delayed Cook & Hold if oven is already hot.



Oven Cooking

Broiling

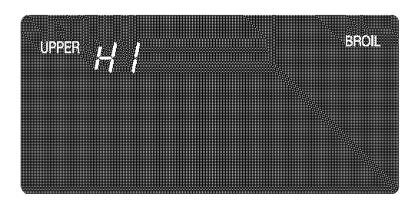
To set Broil:

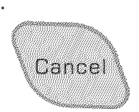
1. Press the Broil pad.
   

   - The BROIL icon flashes.
   - 000 flashes.
   - SET flashes.
2. Press the Autoset pad once to set HI broil or twice to set LO broil.
   

   - HI or LO will be displayed.

   Select HI broil for normal broiling. Select LO broil for low-temperature broiling of longer cooking foods such as poultry.
3. After four seconds, the oven will start.
   - The BROIL icon will remain lit.
   - HI or LO will remain lit.



4. For optimum browning, preheat broil element for 3-4 minutes before adding food.
5. Place food in the oven. Leave oven door open about four inches (the first stop).
6. Turn meat once about halfway through cooking.
7. When food is cooked, press the CANCEL pad. Remove food and broiler pan from the oven.
   

   - The time of day will reappear in the display.

Broil Notes:

- For best results when broiling, use a pan designed for broiling.
- Expect broil times to increase and browning to be slightly lighter if appliance is installed on a 208-volt circuit.
- If more than 30 seconds elapse between pressing the Broil pad and the Autoset pad, the oven will not be set and the display will return to the previous display.
- A cooling fan will automatically turn on during broiling. If it does not operate, contact an authorized servicer.
- HI is used for most broiling. Use LO broil when broiling longer cooking foods. The lower temperature allows food to cook to the well done stage without excessive browning.
- Broil times may be longer when the lower broiling temperature is selected.
- Food should be turned halfway through broiling time.
- For additional broiling tips and temperatures, refer to the "Cooking Made Simple" booklet.

Broiling Chart

FOODS	RACK POSITION*	APPROX. TIME FIRST SIDE	APPROX. TIME SECOND SIDE
Beef			
Steak, 1" thick, Medium	4o	9 minutes	7 minutes
Well	4o	11 minutes	8 minutes
Hamburgers, 3/4" thick, Medium	4o	5 minutes	3-4 minutes
Well	4o	6 minutes	4-5 minutes
Pork			
Chops, 1/2"	4o	7 minutes	5-6 minutes
Chops, 1"	3	10 - 11 minutes	9-10 minutes
Ham Slice	4o	4 minutes	2-3 minutes
Poultry		LO Broil	LO Broil
Breast Halves	3	11-12 minutes	9-11 minutes
Seafood			
Fish Steaks, buttered, 1" thick	4o	8-10 minutes	(no turning)

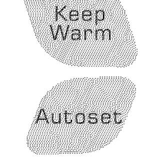
* An "o" after the rack position number indicates that the offset rack should be used.

Note: This chart is a suggested guide. The times may vary with the food being cooked.

Keep Warm

For safely keeping hot foods warm or for warming breads and plates.

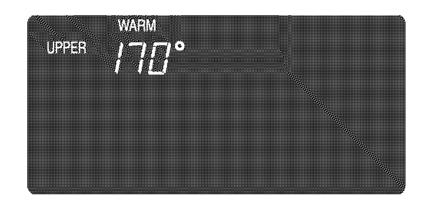
To set Keep Warm:



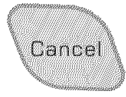
1. Press the Keep Warm pad.
   - The WARM icon flashes.
   - 000 flashes in the display.
2. Select the Keep Warm temperature. Press the Autoset pad or the appropriate number pads.
   - 170° will light when the Autoset pad is pressed.
   - Each press of the Autoset pad will increase the temperature by 5°.

   The Keep Warm temperature can be set from 145° to 190°.

   The WARM icon and the temperature will be displayed while the function is active.



To cancel Keep Warm:



1. Press the CANCEL pad.
2. Remove food from the oven.

Keep Warm Notes:

- For optimal food quality, oven cooked foods should be kept warm for no longer than 1 to 2 hours.
- To keep foods from drying, cover loosely with foil or a lid.
- **To warm dinner rolls:**
  - cover rolls loosely with foil and place in oven.
  - press Keep Warm and Autoset pads.
  - warm for 12-15 minutes.
- **To warm plates:**
  - place 2 stacks of up to four plates each in the oven.
  - press Keep Warm and Autoset pads.
  - warm for five minutes, turn off the oven and leave plates in the oven for 15 minutes more.
  - use only oven-safe plates, check with the manufacturer.
  - do not set warm dishes on a cold surface as rapid temperature changes could cause crazing or breakage.

Automatic Shut-Off/Sabbath Mode

The oven will automatically turn off after 12 hours if you accidentally leave it on. This safety feature can be turned off.

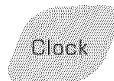
To cancel the 12-hour shut-off and run the oven continuously for 72 hours:

1. Press and hold the Clock pad for three seconds
   - "SAb" will be displayed and flash for five seconds.
   - "SAb" will then be displayed continuously until turned off or until the 72-hour time limit is reached.
   - The BAKE icon will also be displayed if a bake cycle is in use while the oven is in Sabbath Mode.
   - All keys are inactive except CANCEL and Clock. All other functions EXCEPT BAKE (Timer, Keep Warm, Clean, etc.) are locked out during the Sabbath Mode.
   - A Cook & Hold can be programmed during the Sabbath Mode, however a Delay Cook & Hold is not allowed.

To cancel the Sabbath Mode:

1. Press the CLOCK pad for three seconds.

   OR



2. After 72 hours, the Sabbath Mode will end.
   - "SAb" will flash for five seconds.
   - The time of day will return to the display.

Sabbath Mode Notes:

- Sabbath Mode can be turned on at any time with or without the oven on.
- Sabbath Mode cannot be turned on if the keypads are locked out or when the door is locked.
- Most prompts and messages and all beeps are deactivated when Sabbath Mode is active.
- If the oven is baking when Sabbath Mode is set, the BAKE icon will go out at the end of the baking cycle. There will be no audible beeps.
- If the oven light is desired while in Sabbath Mode, it must be turned on before the Sabbath Mode is started.
- When the Sabbath Mode is started, the temperature display will immediately show the set temperature, rather than the actual oven cavity temperature. No preheat beep will sound.
- The self-clean cycle and automatic door lock do not operate during the Sabbath Mode.
- Pressing CANCEL pad will cancel a Bake cycle, however the control will stay in the Sabbath Mode.
- If power fails, the oven will power up in Sabbath Mode with 72 hours remaining and no cycle active.

Adjusting the Oven Temperature

Oven temperatures are carefully tested for accuracy at the factory. It is normal to notice some baking or browning differences between a new oven and an old one. As ovens get older, the oven temperature can shift.

You may adjust the oven temperature if you think the oven is not baking or browning correctly. To decide how much to change the temperature, set the temperature 25 degrees higher or lower than your recipe recommends, then bake. The results of the first bake should give you an idea of how much to adjust the temperature.

To adjust the oven temperature:

1. Press the Bake pad.

2. Enter 550° by pressing the appropriate number pads.

3. Press and hold the Bake pad for several seconds or until 00° appears in the display.

   If the oven temperature was previously adjusted, the change will be displayed. For example, if the oven temperature was reduced by 15° the display will show "-15°".
4. Press the Autoset pad to adjust the temperature.

   Each time the Autoset pad is pressed, the temperature changes by 5°. The oven temperature can be increased or decreased by 5° to 35°.
5. The time of day will automatically reappear in the display.

You do not need to readjust the oven temperature if there is a power failure or interruption. Temperature adjustment applies to Bake, Convect Bake and Convect Roast (select models) only.

Favorite

The Favorite pad allows you to save the time and temperature from a Cook & Hold Bake, Convect Bake or Convect Roast (select models) cycle.

To set a Favorite cycle, a Cook & Hold function must be either active or just programmed.

To set a new Favorite cycle or to save a currently running Cook & Hold as a Favorite:

1. Program a Cook & Hold cycle as described in the Cook & Hold section on page 8.
2. Press and hold the Favorite pad for three seconds.


   - The newly set or currently running Cook & Hold cycle will be saved.
   - A beep will sound to indicate that the control has accepted the Favorite setting.

To start a cycle programmed into Favorite:

1. Press the Favorite pad.
   - Time and temperature for the set Cook & Hold cycle will be displayed. (If no Cook & Hold cycle has been programmed, "nonE" is displayed.)
2. Press the Bake, Convect Bake or Convect Roast (select models) pad.
   - The Favorite cycle will begin immediately.
   - The selected cycle icon will light in the display
   - The cooking time will light in the display

When the cooking time has elapsed:

- The selected cycle icon will turn off.
- The HOLD WARM icon will light.
- 170° will display.

To cancel a Favorite cycle in progress:

1. Press the CANCEL pad.
   - The stored Favorite cycle will not be affected.
2. Remove food from the oven.

Oven Light

The Oven Light automatically comes on whenever the oven door is opened. When the door is closed, press the Oven Light pad to turn the Oven Light on or off. A beep will sound every time the Oven Light pad is pressed.

Oven Light

Oven Vent

The oven vent is located below the control panel on your wall oven.

When the oven is in use, the area near the oven vent may become hot enough to cause burns. Do not block the vent opening for best baking results.

Oven Fans

The **cooling fan** will automatically turn on during cleaning, broiling and some baking operations. It is used to help keep internal parts on the control panel cool. The fan will automatically turn off when parts have cooled. The fan may continue to operate after the oven has been turned off. This is normal.

A **convection fan** (select models) is used to circulate hot air in the oven when the convection feature is selected. It automatically turns on whenever a **Convect** pad is pressed and will turn off when **Convect** is canceled.

Note: The convection fan will automatically stop whenever the oven door is opened.

Oven Racks

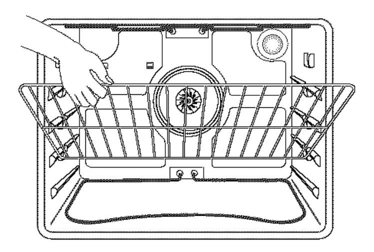
⚠ CAUTION

- Do not attempt to change the rack position when the oven is hot.
- Do not use the oven for storing food or cookware.

Single and Double Convect Ovens - two flat and one offset rack were packaged for each oven.

Single and Double Non-Convect Ovens - one flat and one offset rack were packaged for each oven.

To remove:

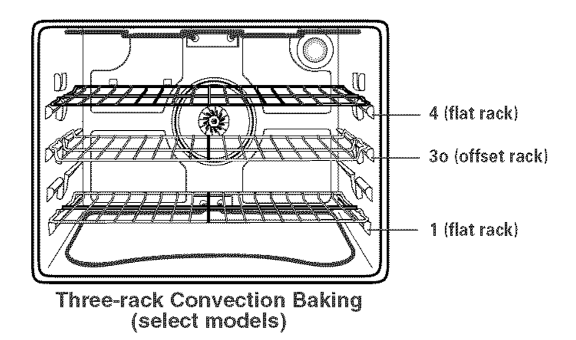


1. Pull forward to the "stop" position.
2. Lift up on the front of the rack and pull out.

To replace:

1. Place rack on the rack support in the oven.
2. Tilt the front end up slightly; slide rack back until it clears the lock-stop position.
3. Lower front and slide into the oven.

Rack Positions



Three-rack Convection Baking (select models)

Rack Position #4:
Three-rack baking (models with convection only).

Rack Position #4o (offset rack on #4):
Most broiling.

Rack Position #3:
Most baked goods on a cookie sheet or jelly roll pan.

Rack Position #3o (offset rack on #3):
Most baked goods, pies, layer cakes.

Rack Position #2:
Roasting small cuts of meat, cakes in tube or bundt pans, casseroles.

Rack Position #2o (offset on #2):
Roasting, loaves of bread, angel food cake.

Rack Position #1:
Large cuts of meat and turkey, custard pie, dessert souffle.

Multiple Rack Cooking:

Two racks: Use #2o and #4.

Three racks (convection cooking - select models):
Use #1, #3o, #4. (See illustration on page 13.)

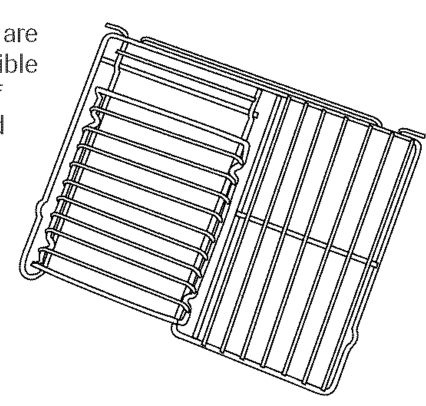
Notes:

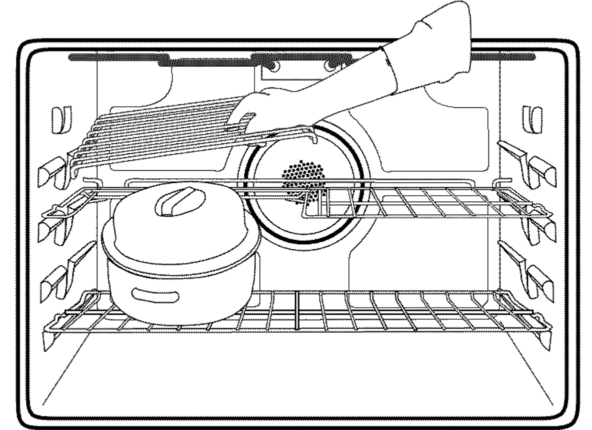
- The use of the **offset** rack is denoted in the list as an "o" after the rack position number.
- When baking on two or three racks, check foods at the minimum suggested time to avoid over-browning or over-cooking.
- Do not cover an entire rack with aluminum foil or place foil on the oven bottom. Baking results will be affected and damage may occur to the oven bottom.

Create-A-Space™ Half Rack

(select models)

Select wall oven models are equipped with a convertible half rack. The left side of the rack can be removed to accommodate a large roaster on the lower rack. The right side of the rack is still available to hold a casserole dish.





Notes:

- The removable section of the rack can be used as a roasting rack in the broiling pan. Do not use the top insert when using the rack in the broiling pan.
- The removable section of the rack can be used as a cooling rack or trivet.
- Make sure oven is cool before removing or reinstalling the half rack.
- Do not use cookware that extends beyond edge of rack.
- For best results, allow two inches between the pan placed on the rack and the oven side wall.
- Use caution when removing items from the half rack to avoid burns.
- Carefully remove items from the lower rack to avoid disturbing the half rack.

Self-Clean Oven

⚠ CAUTION

- It is normal for parts of the oven to become hot during a self-clean cycle.
- To prevent damage to oven door, do not attempt to open the door when the LOCK icon is displayed.
- Avoid touching door, window or oven vent area during a clean cycle.
- Do not use commercial oven cleaners on the oven finish or around any part of the oven. They will damage the finish or parts.

The self-clean cycle uses above-normal cooking temperatures to automatically clean the oven interior.

It is normal for flare-ups, smoking, or flaming to occur during cleaning if the oven is heavily soiled. It is better to clean the oven regularly rather than to wait until there is a heavy build-up of soil in the oven.

During the cleaning process, the kitchen should be well ventilated to get rid of normal odors associated with cleaning.

Before Self-Cleaning

1. Remove broiler pan, all pans, and oven racks from the oven. The oven racks will discolor and may not slide easily after a self-clean cycle if they are not removed.
2. Clean oven frame, door frame (area outside of gasket, and around the opening in the door gasket) with a nonabrasive cleaner such as Bon Ami* or detergent and water. The self-cleaning process does not clean these areas. They should be cleaned to prevent soil from baking on during the clean cycle. (The gasket is the seal around the oven door and window).
3. To prevent damage, do not clean or rub the gasket around the oven door. The gasket is designed to seal in heat during the clean cycle.
4. Wipe up excess grease or spillovers from the oven bottom. This prevents excessive smoking, flare-ups or flaming during the clean cycle. To make cleaning easier, the heating element can be lifted slightly (about 1 inch).
5. Wipe up sugary and acidic spillovers such as sweet potatoes, tomato, or milk-based sauces. Porcelain enamel is acid-resistant, not acid-proof. The porcelain finish may discolor if acidic or sugary spills are not wiped up before a self-clean cycle.

To set Self-Clean:

Notes:

- Oven temperature must be below 400° F to program a clean cycle.
- In double wall oven models, only one oven can be cleaned at a time.

1. Close the oven door.
2. Press the Clean pad.
   - The CLEAN icon flashes.
   - "SET" flashes in the display.
3. Press the Autoset pad.
   - "MEd" (Medium Soil, 3 hours) is displayed.
4. Press the Autoset pad to scroll through the self-cleaning settings.

   "HVy" (Heavy Soil, 4 hours)

   "MEd" (Medium soil, 3 hours)

   "LITE" (Light Soil, 2 hours)

   Choosing the soil level of the oven automatically programs the self-cleaning time.
5. After four seconds, the oven will start cleaning.
   - If the door is not closed, beeps will sound and 'door' will display. If the door is not closed within 30 seconds, the self-cleaning operation will be canceled and the display will return to the time of day.
   - The CLEAN icon will appear in the display.
   - The LOCK icon will flash in the display. Once the door locks, the icon will remain steady.
   - The cleaning time will start counting down in the display.

To Delay a Self-Clean Cycle:

1. Press the Delay or Delay 1 pad (select models)
   - The DELAY icon flashes.
   - 00:00 will flash in the display.
2. Enter the amount of time you want to delay the cycle using the appropriate number pads.
3. Press the Clean pad.
   - SET flashes in the display.

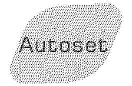


4. Press the Autoset pad.
   - "LITE" (Light soil level) is displayed.



* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.

5. Press the Autoset pad to scroll through the self-cleaning settings.



   "HVy" (Heavy Soil, 4 hours)

   "MEd" (Medium Soil, 3 hours)

   "LITE" (Light Soil, 2 hours)

   Choosing the soil level of the oven automatically programs the self-cleaning time.

6. After four seconds, the CLEAN and DELAY icons will light and the LOCK icon will flash in the display. When the oven door latches, the LOCK icon will stop flashing and light continuously to show that the oven is set for a delayed clean operation. The delay time will display.



During the Self-Clean Cycle

When LOCK shows in the display, the door cannot be opened. To prevent damage to the door, do not force the door open when LOCK is displayed.

Smoke and Smells

You may see some smoke and smell an odor the first few times the oven is cleaned. This is normal and will lessen in time.

Smoke may also occur if the oven is heavily soiled or if a broiler pan was left in the oven.

Sounds

As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.

After Self-Cleaning

About one hour after the end of the self-clean cycle, the LOCK icon will turn off. The door can then be opened.

Some soil may leave a light gray, powdery ash. Remove it with a damp cloth. If soil remains after wiping, that means the clean cycle was not long enough. The soil will be removed during the next clean cycle.

If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a clean cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them easier to move.

Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.

A white discoloration may appear after cleaning if acidic or sugary foods were not wiped up before the self-clean cycle. This discoloration is normal and will not affect performance.

Notes:

- If the oven door is left open, "door" will flash in the display and a signal will beep until the door is closed and the Clean pad is pressed again.
- If more than five seconds elapse between pressing the Clean pad and the Autoset pad, the program will automatically return to the previous display.
- A cooling fan will turn on during the self-clean cycle and will automatically turn off after the clean cycle when the oven has cooled. If it does not operate, contact an authorized servicer.
- The oven door will be damaged if the oven door is forced to open when the LOCK icon is still displayed.



Cleaning Procedures

⚠ CAUTION

- **Be sure appliance is off and all parts are cool before handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.**
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- If a part is removed, be sure it is correctly replaced.

* Brand names are registered trademarks of the respective manufacturers.
** To order call 1-800-843-0304 USA or 1-866-587-2002 Canada.

PART	PROCEDURE
Broiler Pan and Insert	***Never cover insert with aluminum foil as this prevents the fat from draining to the pan below.*** • Place soapy cloth over insert and pan; let soak to loosen soil. • Wash in warm soapy water. Use scouring pad to remove stubborn soil. • Broiler pan and insert can be cleaned in dishwasher.
Control Panel	• To activate "Control Lock" for cleaning, see page 5. • Wipe with damp cloth. Dry thoroughly. • Glass cleaners may be used if sprayed on a cloth first. ***DO NOT spray directly on control pad and display area.*** • Do not use other cleaning sprays, abrasive cleaners or large amounts of water on the panel.
Door Handle, Oven Exterior (select models) - **Stainless Steel**	• ***DO NOT USE ANY CLEANING PRODUCT CONTAINING CHLORINE BLEACH.*** • ***DO NOT USE "ORANGE" OR ABRASIVE CLEANERS.*** • ***ALWAYS WIPE WITH THE GRAIN WHEN CLEANING.*** • **Daily Cleaning/Light Soil --** Wipe with one of the following - soapy water, white vinegar/water solution, Formula 409 Glass and Surface Cleaner* or a similar glass cleaner - using a sponge or soft cloth. Rinse and dry. To polish and help prevent fingerprints, follow with Stainless Steel Magic Spray (Part No. 20000008)**. • **Moderate/Heavy Soil --** Wipe with one of the following - Bon Ami*, Smart Cleanser*, or Soft Scrub* - using a damp sponge or soft cloth. Rinse and dry. Stubborn soils may be removed with a damp Scotch-Brite* pad; rub evenly with the grain. Rinse and dry. To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray.
Oven Window & Door - Glass	• Avoid using excessive amounts of water which may seep under or behind glass causing staining. • Wash with soap and water. Rinse with clear water and dry. Glass cleaner can be used if sprayed on a cloth first. • Do not use abrasive materials such as scouring pads, steel wool or powdered cleaners as they will scratch glass.
Oven Trim - Metal Finishes	• Wash with soap and water, glass cleaners or mild liquid sprays. Avoid using excessive amounts of water. • Remove stubborn soils with nonabrasive cleaners such as Bon Ami* or a baking soda and water paste; rinse and dry. Do not use abrasive cleaners.
Oven Interior	• See page 15 for information on the self-clean oven. • To remove occasional spillovers between cleanings, use a plastic soap-filled scouring pad; rinse well. • Wipe up sugary spillovers and acidic spillovers such as lemon juice, tomato sauce or milk-based sauces. Porcelain enamel is acid resistant, not acid proof. The porcelain finish may discolor if acidic or sugary spills are not wiped up prior to a self-clean cycle.
Oven Racks	• Rub with a sponge or cloth using one of the following cleaners: Bon-Ami*, Soft Scrub* or Comet*. Rinse and dry. • For hard to remove soils, use a dampened soap-filled scouring pad. Rinse and dry. • Racks will permanently discolor and may not slide smoothly if left in the oven during a self-clean operation. If this occurs, wipe the rack and embossed rack supports with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement, then wipe off excess oil.

Oven Light

CAUTION

- Before replacing light bulb, DISCONNECT POWER TO OVEN.
- Be sure bulb is cool.
- Do not touch a hot bulb with a damp cloth as the bulb may break.

To replace oven light:

1. Use a dry potholder and very carefully unscrew bulb cover and bulb.
2. Replace with a 40 watt, oven-rated appliance bulb. Bulb with a brass base is recommended to prevent fusing of bulb into socket.
3. Replace bulb cover and reconnect power to oven.
4. Reset clock.

Oven Window

To protect the oven door window:

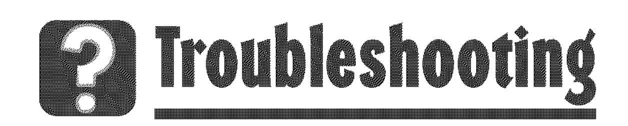
1. Do not use abrasive cleaning agents such as steel wool scouring pads or powdered cleansers as they may scratch the glass.
2. Do not hit the glass with pots, pans, furniture, toys, or other objects.
3. Do not close the oven door until the oven racks are in place.

Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later date.



Troubleshooting

PROBLEM	SOLUTION
For most concerns, try these first.	• Check if oven controls have been properly set. • Check if oven is properly connected to electrical outlet. • Check or re-set circuit breaker. Check or replace fuse. • Check power supply.
Clock, indicator words, and/or lights operate but oven does not heat.	• Oven may be set for a Cook & Hold or Delay function. • The Oven Control Lockout may have been set. (See page 5.)
Oven light and/or clock does not function.	• The light bulb is loose or defective. • The oven light does not work during self-cleaning process. • Oven may be in Sabbath Mode. (See page 11.)
There is a strong odor or light smoke when oven is turned on.	• This is normal for a new wall oven and will disappear after a few uses. Initiating a clean cycle will "burn off" the smells more quickly. Turning on a ventilation fan will help remove the smoke and/or odor. • Excessive food soils on the oven bottom. Use a self-clean cycle.
Oven will not activate the self-cleaning process.	• Oven may be set for a delay clean. • Oven may be in Sabbath Mode. (See page 11.) • Oven may be over 400° F. Oven temperature must be below 400° F to program a clean cycle.
Oven did not clean properly.	• Oven may need longer cleaning time. • Excessive spills were not removed prior to self-cleaning process.
Foods do not broil properly.	• Check rack position. (See page 9.) • Voltage into house may be low.
Baked food is burned or too brown on top.	• Food may be positioned incorrectly in oven. (See ***"Cooking Made Simple"*** booklet.) • Oven not preheated properly.
Foods bake unevenly.	• Oven was not preheated. • The oven may be installed improperly. • Check the oven rack with a level. • Stagger pans, do not allow pans to touch each other or oven wall. • Check instructions for suggested placement of pans on oven rack. (See ***"Cooking Made Simple"*** booklet.)
Oven door will not unlock.	• Oven may not have cooled to safe temperature after self-cleaning process. • The control and door may be locked. (See page 5.)



PROBLEM	SOLUTION
Oven baking results are less than expected.	• The pans being used may not be of the size or material recommended for best results. (See ***"Cooking Made Simple"*** booklet.) • There may not be sufficient room around sides of the pans for proper air circulation in the oven. • Check instructions for preheating, rack position and oven temperature.
Baking results differ from previous oven.	• Oven thermostat calibration may differ between old and new ovens. Follow recipe and use the directions in this guide before calling for service since the calibration on the previous oven may have drifted to a too high or too low setting. (See page 12 - Adjusting the Oven Temperature.)
Fan is heard during broiling, cleaning and some baking operations.	• This is the cooling fan and is normal. The fan will continue to run after use until the oven cools.
Cooling fan continues to operate after the oven has been turned off.	• This is normal. The fan will automatically shut off when the oven is cooled.
Fault Codes	• The BAKE or LOCK icon may flash rapidly in the display to alert you if there is an error or a problem. If the BAKE or LOCK icon appears in the display, press CANCEL pad. If the BAKE or LOCK icon continues to flash, disconnect power to the appliance. Wait a few minutes, and then reconnect power. If the icon flashing still continues, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer. • If the oven is heavily soiled, excessive flareups may result in a fault code during cleaning. Press the CANCEL pad and allow the oven to cool completely, wipe out excess soil, then reset the clean cycle. If the fault code reappears, contact an authorized servicer.
There are no beeps and no display.	• Oven may be in Sabbath Mode. (See page 11.)
Noises may be heard.	• The oven makes several low level noises. You may hear the oven cooling fan going on and off. You may also hear the oven relays as they go on and off. These are all normal. • As the oven heats and cools, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage your appliance.

Warranty & Service

Warranty

Full One Year Warranty - Parts and Labor

For **one (1) year** from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

Limited Warranties - Parts Only

Second Through Fifth Year - From the original purchase date, parts listed below which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

- **Electronic Controls**
- **Electric Heating Elements:** Broil and bake elements on electric cooking appliances.

Canadian Residents

The above warranties only cover an appliance installed in Canada that has been certified or listed by appropriate test agencies for compliance to a National Standard of Canada unless the appliance was brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

Limited Warranty Outside the United States and Canada - Parts Only

For two (2) years from the date of original retail purchase, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

The specific warranties expressed above are the ***ONLY*** *warranties provided by the manufacturer. These warranties give you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.*

What is Not Covered By These Warranties:

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
   a. Improper installation, delivery, or maintenance.
   b. Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
   c. Misuse, abuse, accidents, or unreasonable use.
   d. Incorrect electric current, voltage, or supply.
   e. Improper setting of any control.
2 Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered, or cannot be readily determined.
3. Light bulbs.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
   a. Correct installation errors.
   b. Instruct the user on the proper use of the product.
   c. Transport the appliance to the servicer.
6. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

If You Need Service

- Call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Services℠, Amana Customer Assistance at 1-800-843-0304 U.S.A. or 1-866-587-2002 Canada to locate an authorized servicer.
- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Services℠, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call **1-800-843-0304 U.S.A. or 1-866-587-2002 Canada**.

  U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Services℠, Amana Customer Assistance.

Notes:

When writing or calling about a service problem, please include the following information:
a. Your name, address and telephone number;
b. Model number and serial number;
c. Name and address of your dealer or servicer;
d. A clear description of the problem you are having;
e. Proof of purchase (sales receipt).



Four encastré

Guide d'utilisation et d'entretien

Installateur: Remettre ce guide au propriétaire.

Consommateur: Lire le guide; le conserver pour consultation ultérieure. Conserver la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle ______________________________

Numéro de série ______________________________

Date d'achat ______________________________

Si vous avez des questions, veuillez nous appeler :

Amana Customer Assistance
1-800-843-0304 aux É.-U.
1-866-587-2002 au Canada
Internet: http://www.amana.com

Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité et de la performance de nos produits de cuisson, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce guide ont pu être introduites.

Reportez-vous à la page 43 pour plus d'informations concernant le service après-vente.



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Les instructions de sécurité importantes et les paragraphes «avertissement» de ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations qui pourraient se présenter. Il faut faire preuve de bon sens, de prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien ou du fonctionnement de l'appareil.

Toujours prendre contact avec le détaillant, le distributeur, l'agent de service après-vente ou le fabricant dans le cas de problèmes ou de conditions qui ne seraient pas comprises.

Reconnaître les étiquettes, paragraphes et symboles sur la sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT - Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en de graves blessures ou même la mort.

⚠ ATTENTION

ATTENTION - Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en des blessures mineures.

Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil; observer toutes les instructions pour éliminer les risques d'incendie, choc électrique, dommages matériels et corporels que pourrait susciter une utilisation incorrecte de l'appareil. Utiliser l'appareil uniquement pour les fonctions prévues, décrites dans ce guide.

Pour une utilisation adéquate et en sécurité, il faut que l'appareil soit convenablement installé par un technicien qualifié, et relié à la terre. Ne pas régler, réparer ni remplacer un composant, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.

Toujours débrancher l'appareil avant d'y faire de l'entretien.

Pour éviter un incendie ou des dommages de fumée

- S'assurer que tous les matériaux de conditionnement sont retirés de l'appareil avant de le mettre en marche.
- Garder les matériaux combustibles, l'essence et autres matières et vapeurs inflammables bien éloignés de l'appareil. Ne pas ranger de matériaux inflammables dans un four.
- De nombreux types de plastique sont affectés par la chaleur. Garder les plastiques éloignés des pièces de l'appareil pouvant devenir chaudes.
- Pour empêcher qu'un feu de graisse ne se déclare, éviter toute accumulation de graisse ou autres matières inflammables dans l'appareil ou au voisinage.

En cas d'incendie

- Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre de la graisse enflammée. Utiliser du bicarbonate de soude ou un extincteur à poudre chimique ou à mousse pour étouffer les flammes.
  1. Interrompre l'alimentation électrique de l'appareil pour minimiser la propagation des flammes.
  2. **NE JAMAIS** saisir ou déplacer un ustensile de cuisine enflammé.
  3. Fermer la porte du four pour étouffer les flammes.

Sécurité pour les enfants

⚠ ATTENTION

NE JAMAIS remiser dans une armoire au-dessus d'un appareil des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Un enfant tentant de grimper sur l'appareil ou sur la porte pour atteindre un objet, pourrait se blesser gravement.

- **NE JAMAIS** laisser des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou encore chaud. Ne jamais laisser un enfant s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil. Il pourrait se blesser ou se brûler.
- Il est important d'enseigner aux enfants que l'appareil et les ustensiles placés dedans peuvent être chauds. Laisser refroidir les ustensiles en un lieu sûr, hors d'atteinte des enfants. Il est important d'enseigner aux enfants qu'un appareil ménager n'est pas un jouet, et qu'ils ne doivent toucher aucune commande ou autre composant de l'appareil.

Familiarisation avec l'appareil

⚠ ATTENTION

NE JAMAIS utiliser un appareil comme escabeau pour atteindre les armoires se trouvant au-dessus. Le mauvais emploi de porte d'appareil comme par exemple en tant qu'escabeau, le fait de s'appuyer ou de s'asseoir sur la porte, peuvent entraîner le renversement de l'appareil, casser la porte et gravement blesser.

- Ne pas utiliser cet appareil pour chauffer ou pour garder chaude une pièce, sinon des dommages à l'appareil pourraient s'ensuivre et cela pourrait être dangereux pour l'utilisateur. Aussi, ne pas utiliser le four pour ranger des aliments ou des ustensiles de cuisine.
- Ne pas bloquer ou obstruer l'évent du four.
- NE JAMAIS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE CUISSON NI LES PAROIS INTÉRIEURES DU FOUR. Les éléments de cuisson peuvent être brûlants même s'ils ne sont plus rouges. Les surfaces intérieures du four peuvent atteindre une température suffisamment élevée pour infliger des brûlures. Pendant et après usage, ne pas toucher les éléments de cuisson ni les parois intérieures du four et éviter leur contact avec des vêtements ou autres matériaux inflammables avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir suffisamment. D'autres surfaces peuvent également atteindre une température suffisamment élevée pour brûler : les ouvertures d'évent et les surfaces avoisinantes, ainsi que les portes et les hublots des fours.
- Ne pas toucher l'ampoule du four brûlante avec un chiffon humide car elle pourrait se briser. Si tel est le cas, débrancher l'appareil avant de retirer l'ampoule pour éviter une décharge électrique.
- On doit entendre le bruit du ventilateur de refroidissement à chaque foir que le four est en cours d'utilisation. Sinon, appeler un réparateur autorisé.
- **NE JAMAIS** garnir la sole du four ou une grille du four avec de la feuille d'aluminium. Ceci pourrait susciter un risque de choc électrique ou d'incendie, ou une détérioration de l'appareil. Utiliser de la feuille d'aluminium uniquement selon les instructions de ce guide.

Cuisson et sécurité

- **NE JAMAIS** faire chauffer un récipient non ouvert dans le four. L'accumulation de pression dans le récipient pourrait provoquer son éclatement et de graves dommages matériels ou corporels.
- Utiliser des maniques robustes et sèches. Des maniques humides peuvent provoquer la formation de vapeur brûlante. Ne jamais utiliser un torchon à vaisselle ou autre article textile à la place de maniques; un tel article pourrait traîner sur un brûleur et s'enflammer, ou accrocher un ustensile ou un composant de l'appareil.
- Porter un vêtement approprié. Éviter de porter des vêtements amples ou à longues manches pendant l'utilisation de l'appareil. Ils peuvent prendre feu si le vêtement entre en contact avec un élément de cuisson brûlant.
- Placer toujours les grilles à la position appropriée dans le four lorsque le four est froid. Faire coulisser la grille vers l'extérieur avant d'ajouter ou enlever un plat; utiliser pour cela une manique robuste et sèche. Éviter d'introduire la main dans le four pour y placer ou retirer un plat. S'il est nécessaire de déplacer une grille lorsqu'elle est chaude, utiliser une manique sèche. Ne pas toucher un élément chaud avec une manique.
- Ouvrir toujours la porte du four très prudemment. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou d'introduire un plat.
- **AVERTISSEMENT - METS PRÉPARÉS :** Respecter les instructions du fabricant. Si le contenant ou le couvercle en plastique d'un mets surgelé se déforme ou est endommagé durant la cuisson, jeter immédiatement le récipient et son contenu. Les aliments pourraient être contaminés.



- Ne pas permettre le contact de papier d'aluminium ou de sonde à viande avec les éléments chauffants.
- Toujours éteindre toutes les commandes une fois la cuisson terminée.

Ustensiles et sécurité

- Appliquer les instructions du fabricant lors de l'emploi d'un sachet pour cuisson au four.
- La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisine traditionnels. Ne pas utiliser un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce guide. Ne pas utiliser de système de convection additionnel. L'utilisation d'un dispositif ou accessoire qui n'est pas expressément recommandé dans ce guide peut dégrader la sécurité de l'appareil ou sa performance, ou réduire la longévité des composants.
- Seuls certains matériaux en verre, vitrocéramique, céramique, terre cuite, ou certains ustensiles vitrifiés/ émaillés peuvent être utilisés dans le four sans risque de bris sous l'effet du choc thermique. Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un ustensile en verre.

Nettoyage et sécurité

- Arrêter toutes les commandes et attendre le refroidissement de tous les composants avant de les toucher ou d'entreprendre le nettoyage. Nettoyer l'appareil avec précaution. Travailler prudemment pour éviter des brûlures par la vapeur en cas d'utilisation d'un chiffon ou d'une éponge humide lors de l'élimination d'un produit renversé sur une surface chaude. Certains produits de nettoyage peuvent générer des vapeurs nocives lorsqu'on les applique sur une surface chaude.
- Nettoyer uniquement les pièces mentionnées dans ce guide.

Four autonettoyant

⚠ ATTENTION

Ne laisser aucune nourriture, ustensile de cuisine, grille ou lèchefrite dans le four lors d'une opération d'autonettoyage.

- Ne pas nettoyer le joint de porte; le joint joue un rôle essentiel quant à l'étanchéité. Ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser de produit de nettoyage ou enduits de four dans le four autonettoyant ou sur les zones voisines.
- Avant d'exécuter une opération d'autonettoyage, retirer la lèchefrite, les grilles du four et les autres ustensiles, et éliminer par essuyage tout excès de résidus renversés pour éviter la formation de fumée ou l'inflammation de ces résidus.

Avertissement et avis important pour la sécurité

La loi californienne «Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act» de 1986 (proposition 65) stipule la publication par le gouverneur de la Californie d'une liste de substances que l'état de Californie considère comme cancérigènes ou dangereuses pour le système reproducteur, et impose aux entreprises commerciales l'obligation de signaler à leurs clients les risques d'exposition à de telles substances.

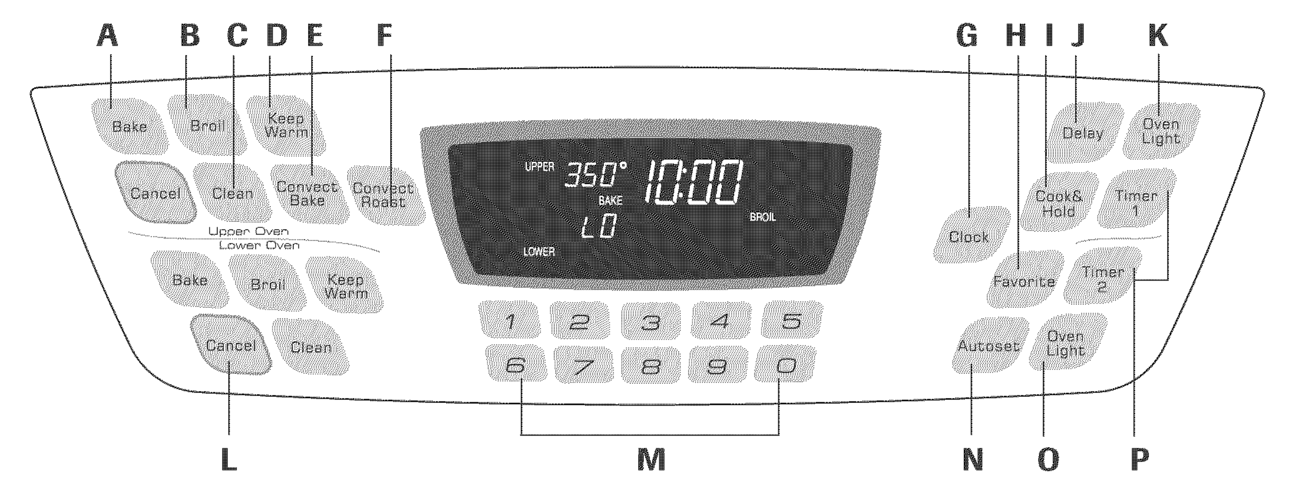
Nous informons les utilisateurs de cet appareil que lors d'une opération d'autonettoyage, ils peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont le monoxyde de carbone. Pour minimiser l'exposition, veiller à ce que la pièce où se trouve le four soit convenablement aérée durant une opération d'autonettoyage par l'ouverture d'une fenêtre ou d'une porte.

AVIS IMPORTANT - OISEAUX FAMILIERS : Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Ne pas garder un oiseau familier dans la cuisine ou dans une pièce où il pourrait être exposé aux fumées. Les fumées émises durant une opération d'autonettoyage peuvent être dangereuses ou mortelles pour un oiseau, de même que les fumées émises lors du chauffage excessif de graisse, huile, margarine, par exemple dans un ustensile à revêtement antiadhésif.

Remarque : Le fonctionnement en mode micro-ondes (certains modèles) est indiqué dans le guide d'utilisation et d'entretien emballé avec le four à micro-ondes.

Conserver ces instructions pour consultation ultérieure

Tableau de commande



Le tableau de commande est conçu pour faciliter la programmation. La fenêtre d'affichage indique l'heure, les fonctions avec minuterie et fonctions du four. Le tableau de commande représenté comprend la convection et d'autres caractéristiques spécifiques au modèle. (Le style peut varier selon le modèle.)

A	Cuisson courante	S'utilise pour la cuisson courante et le rôtissage.
B	Gril	S'utilise pour la cuisson au gril et le rissolage sur partie supérieure.
C	Nettoyage	S'utilise pour programmer le cycle d'autonettoyage.
D	Maintien au chaud	S'utilise pour maintenir au chaud dans le four les aliments cuits.
E	Cuisson avec convection (certains modèles)	S'utilise pour la cuisson avec convection.
F	Rôtissage avec convection (certains modèles)	S'utilise pour le rôtissage avec convection.
G	Horloge	S'utilise pour programmer l'heure du jour.
H	Favorites	S'utilise pour programmer et sauvegarder une méthode particulière de cuisson et maintien.
I	Cuisson et maintien	Pour cuire pendant une durée préétablie, avec maintien au chaud pendant une heure.
J	Démarrage différé	Programme le four pour débuter une cuisson plus tard.
K	Lampe du four	S'utilisent pour allumer ou éteindre la lumière du four.
L	ANNULER	Annule toutes les opérations sauf minuterie et horloge.
M	Touches numériques	S'utilisent pour programmer durées et températures.
N	Programmation automatique	S'utilise pour programmer rapidement les températures.
O	Lampe de four	S'utilisent pour allumer ou éteindre la lumière du four.
P	Minuterie Une/Deux	Programme la minuterie.

Utilisation des touches

- Appuyer sur la touche désirée.
- Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée ou la température.
- Appuyer sur la touche Autoset pour entrer la température.
- Un bip retentit lorsque l'on appuie sur une touche.
- Un double bip retentit en cas d'erreur de programmation.

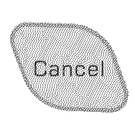
Remarque : Quatre secondes après avoir entré le chiffre, la durée ou la température seront automatiquement entrées. Si plus de 30 secondes s'écoulent entre la pression sur une touche de fonction et les touches numériques, la fonction sera annulée et l'afficheur reviendra à l'affichage précédent.

Horloge (Clock)

L'horloge peut être programmée pour afficher la durée dans un format de 12 ou 24 heures. L'horloge est programmée en usine pour un format de 12 heures.

Changement de l'horloge à un format de 24 heures:

1. Appuyer sur les touches CANCEL (ANNULER) (Annuler de le four supérieur en les fours double) et Favorite (Favorites) et maintenir la pression pendant trois secondes.
   - '12 Hr' clignote à l'afficheur.
2. Appuyer sur la touche Autoset pour programmer '24 Hr'; appuyer à nouveau pour programmer '12 Hr'.
3. Programmer l'heure en suivant les instructions données dans la section Réglage de l'horloge.









Cuisson

Réglage de l'horloge :

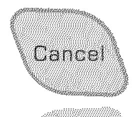
1. Appuyer sur la touche Clock (Horloge).
   - Heure du jour clignotent à l'afficheur.
2. Appuyer sur les touches numériques appropriées pour programmer l'heure du jour.
   - Deux points clignotent à l'afficheur.
3. Appuyer à nouveau sur la touche Clock ou attendre quatre secondes.
   - Les deux points restent.

Lorsque le courant électrique arrive ou après une interruption de courant, la dernière heure avant l'interruption de courant va clignoter.

Pour rappeler l'heure du jour lorsqu'une autre fonction de durée s'affiche, appuyer sur la touche Clock.

L'heure de l'horloge ne peut être changée lorsque le four a été programmé pour une cuisson ou un nettoyage différé ou pour cuisson et maintien.

Annulation de l'affichage de l'heure:



Si l'on ne désire pas l'affichage de l'heure de jour:

Appuyer sur les touches CANCEL (ANNULER) et Clock (Horloge) et les maintenir ainsi pendant trois secondes. L'heure du jour disparaît de l'afficheur.

Lorsque l'affichage de l'heure est annulé, appuyer sur la touche Clock pour afficher brièvement l'heure du jour.

Quand l'affichage de l'horloge est annulé, après 15 minutes, le régulateur du four se met en **mode d'attente** pour économiser de l'énergie. L'affichage sera alors effacé et la lampe du four ne fonctionnera plus. Pour relancer le régulateur à partir du mode d'attente, appuyer sur l'une des touches. Un double bip se fera entendre.

Réaffichage de l'heure :

Appuyer sur les touches CANCEL et Clock et les maintenir ainsi pendant trois secondes. L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.

Minuterie (Timer)

La minuterie peut être programmée de une minute (00:01) jusqu'à 99 heures et 59 secondes (99:59).

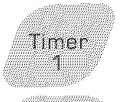
La minuterie peut être utilisée indépendamment de toute autre activité du four. Elle peut être aussi programmée alors qu'une autre fonction du four est en cours d'utilisation.

La minuterie ne commande pas le four. Elle ne sert qu'à émettre des bips.

Programmation de la minuterie :

1. Appuyer sur la touche Timer (Minuterie).
   - 00:00 et l'icône TIMER clignotent à l'afficheur.
2. Appuyer sur les touches numériques appropriées jusqu'à ce que l'heure juste paraisse à l'afficheur.
   - Les deux points et l'icône TIMER continuent à clignoter.
3. Appuyer à nouveau sur la touche Timer ou attendre quatre secondes.
   - Les deux points s'arrêtent de clignoter et le décompte de la durée commence.
   - La dernière minute du décompte sera affichée sous forme de secondes.
4. À la fin de la durée programmée, un bip long retentit et le mot End (Fin) sera affiché.
5. Appuyer sur la touche Timer pour dégager l'afficheur.

Annulation de la minuterie :



1. Appuyer sur la touche Timer et la maintenir ainsi pendant trois secondes.

   OU
2. Appuyer sur la touche Timer et '0' à l'aide des touches numériques.

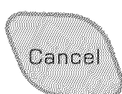
Verrouillage des commandes et de la porte du four

La porte du four et les touches peuvent être verrouillées pour des raisons de sécurité, nettoyage ou pour empêcher toute utilisation non souhaitée. Les touches ne fonctionneront pas si elles sont verrouillées.

Si le four est en cours d'utilisation, les touches et la porte ne peuvent être verrouillées.

L'heure actuelle du jour restera à l'afficheur lorsque les touches et la porte seront verrouillées.

Verrouillage :





1. Appuyer sur les touches CANCEL et Cook & Hold (Cuisson et maintien) et les maintenir ainsi pendant trois secondes.
   - OFF (ARRÊT) paraît à l'afficheur.
   - L'icône LOCK (VERROUILLAGE) clignote lorsque la porte est en cours de verrouillage.

Déverrouillage :

Appuyer sur les touches CANCEL et Cook & Hold et les maintenir ainsi pendant trois secondes. OFF disparaît de l'afficheur.

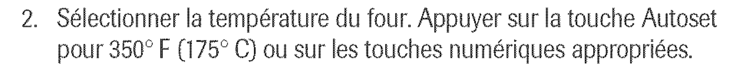
Remarque : La porte du four et les touches ne peuvent être verrouillées si la température du four est de 400° F (205° C) ou plus.

Codes d'anomalie

Les icônes BAKE (CUISSON COURANTE) ou LOCK (VERROUILLAGE) peuvent clignoter rapidement à l'afficheur pour prévenir en cas d'erreur ou de problème. Si tel est le cas, appuyer sur la touche CANCEL. Si les icônes BAKE ou LOCK continuent à clignoter, débrancher l'appareil. Attendre quelques minutes, puis rebrancher l'appareil. Si l'icône continue à clignoter, débrancher l'appareil et prendre contact avec un réparateur autorisé.

Cuisson courante au four

Programmation de Bake :

1. Appuyer sur la touche Bake (Cuisson courante).
   - L'icône BAKE (CUISSON COURANTE) clignote.
   - 000 clignote à l'afficheur.
2. Sélectionner la température du four. Appuyer sur la touche Autoset pour 350° F (175° C) ou sur les touches numériques appropriées.
   
   - Chaque pression additionnelle de la touche Autoset augmente la température de 25° F (15° C).
   - La température peut être programmée de 170° à 550°.
3. Appuyer de nouveau sur la touche Bake ou attendre quatre secondes.
   - L'icône BAKE s'arrête de clignoter et s'allume à l'afficheur.
   - L'icône PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE) s'allume à l'afficheur.



   - 100° (40°) ou la température réelle du four si la température est de plus de 100° F (40° C) sera affichée. Elle augmentera par intervalle de 5° F (3° C) jusqu'à ce que la température préprogrammée soit atteinte.
4. Laisser le four préchauffer pendant 8 à 15 minutes.
   - Lorsque la température programmée pour le four est atteinte, un bip long retentit.
   - La température programmée s'affiche.
   - L'icône PREHEAT s'éteint.
   - Pour rappeler la température programmée pendant le préchauffage, appuyer sur la touche Bake.
5. Placer la nourriture dans le four.
6. Vérifier l'avancement de la cuisson à la durée minimale de cuisson. Cuire plus longtemps au besoin.
7. Lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur la touche CANCEL (ANNULER).
8. Retirer la nourriture du four.

Remarques sur la cuisson courante au four :

- Pour changer la température du four pendant la cuisson, appuyer sur Bake, puis sur la touche Autoset ou les touches numériques appropriées jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
- Pour changer la température du four lors du préchauffage, appuyer sur la touche Bake deux fois, puis sur la touche Autoset ou sur les touches numériques appropriées jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
- Si l'on oublie d'arrêter le four, il s'arrêtera automatiquement après 12 heures. Si l'on désire désactiver cette fonction, voir page 33.
- Pour des conseils supplémentaires sur la cuisson courante et le rôtissage, voir la brochure « La cuisson simplifiée ».

Différences de cuisson entre l'ancien four et le nouveau

Il est normal de remarquer quelques différences dans la durée de cuisson entre un four neuf et un four ancien. Voir Ajustement de la température du four à la page 34.

Cuisson avec convection

(certains modèles)

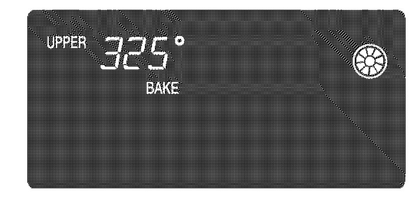
Pour la cuisson avec convection, entrer la température de cuisson normale. La commande réduit automatiquement la température programmée de 25° F (15° C).

Programmation de Convect Bake :

1. Appuyer sur la touche Convect Bake (Cuisson avec convection).
   - Les icônes BAKE et FAN (VENTILATEUR) clignotent.
   - 000 clignote à l'afficheur.
2. Sélectionner la température du four. Appuyer sur la touche Autoset pour 350° F (175° C) ou sur les touches numériques appropriées.
   - Chaque pression additionnelle sur la touche Autoset augmente la température de 25° F (15° C). La température du four peut être programmée de 170° à 550°.
3. Appuyer à nouveau sur la touche Convect Bake ou attendre quatre secondes.
   - L'icône BAKE s'arrête de clignoter et s'allume à l'afficheur.
   - L'icône PREHEAT clignote à l'afficheur.
   - 100° (40°) ou la température réelle du four si la température est de plus de 100° F (40° C) sera affichée. Elle augmentera par intervalles de 5° F (3° C) jusqu'à ce que la température préprogrammée soit atteinte.
   - L'icône ventilateur se met à tourner.
4. Laisser le four préchauffer pendant 8 à 15 minutes.
   - Lorsque la température programmée pour le four est atteinte, un bip long retentit.
   - L'icône PREHEAT s'éteint.
   - La température programmée s'affiche.
   - Pour rappeler la température programmée pendant le préchauffage, appuyer sur la touche Convect Bake.

suite





5. Placer la nourriture dans le four.
6. Vérifier l'avancement de la cuisson à la durée minimale de cuisson. Cuire plus longtemps au besoin.
7. Lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur la touche CANCEL (ANNULER).



8. Retirer la nourriture du four.



Rôtissage avec convection

(certains modèles)

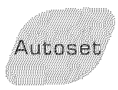
Pour le rôtissage avec convection, entrer la durée et la température de rôtissage normales. Le régulateur indique automatiquement de vérifier la cuisson de la nourriture à 75 % de la durée programmée.

Remarques:

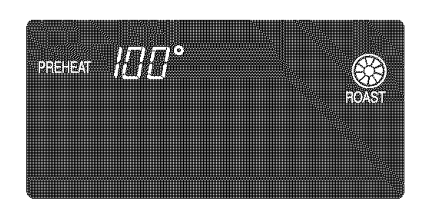
- Lors du rôtissage avec convection, la durée de cuisson doit être programmée avant la température.
- Si la recette nécessite que le four soit préchauffé, ajouter 15 minutes à la durée de cuisson programmée.
- Les durées de rôtissage peuvent varier selon les coupes de viande.
- Se reporter à la brochure « La cuisson simplifiée » pour connaître les durées et températures de rôtissage suggérées.

Programmation de Convect Roast :

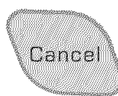
1. Appuyer sur la touche Convect Roast (Rôtissage avec convection).
   - Les icônes ROAST (RÔTISSAGE) et Ventilateur clignotent.
   - 00:00 clignote à l'afficheur.
   - 000 s'allume à l'afficheur.
2. Entrer la durée de rôtissage à l'aide des touches numériques.
   - La durée peut être réglée de 10 minutes (00:10) à 11 heures et 59 minutes (11:59).
   - Appuyer à nouveau sur Convect Roast ou attendre 4 secondes.
   - 'ROAST' clignote à l'afficheur.
3. Sélectionner la température du four. Appuyer sur la touche Autoset pour 350° F (175° C) ou sur les touches numériques appropriées.



   - Chaque pression additionnelle sur la touche Autoset augmente la température de 25° F (15° C).
   - La température du four peut être programmée de 170° à 550°.
4. Appuyer à nouveau sur la touche Convect Roast ou attendre quatre secondes.
   - L'icône ROAST s'arrête de clignoter et s'allume à l'afficheur.
   - 100° (40°) ou la température réelle du four si la température est de plus de 100° F (40° C) sera affichée. Elle augmentera par intervalles de 5° F (3° C) jusqu'à ce que la température préprogrammée soit atteinte.
   - L'icône FAN se met à tourner.



5. Laisser le four préchauffer pendant 8 à 15 minutes.
   - Lorsque la température programmée pour le four est atteinte, un bip long retentit.
   - Pour rappeler la température programmée pendant le préchauffage, appuyer sur la touche Convect Roast.
6. Placer la nourriture dans le four.
7. Lorsque les trois quarts de la durée de cuisson programmée se sont écoulés, le four se met en marche et 'Food' (Nourriture) clignote à l'afficheur. Vérifier l'avancement de la cuisson à ce moment. La lampe du four reste allumée jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche Oven Light (Lampe du four). Cuire plus longtemps au besoin.
   - Appuyer sur la touche Convect Roast pour rappeler la durée de cuisson restante.
   - Lorsque cette durée s'est écoulée, le four maintient la nourriture au chaud pendant une heure au maximum, puis s'éteint automatiquement.
8. Lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur la touche CANCEL (ANNULER).



9. Retirer la nourriture du four.

Cuisson et maintien

Lors de l'utilisation de l'option **Cook & Hold** (Cuisson et maintien), le four se met à chauffer immédiatement une fois que la commande a été programmée. Puis, le four cuit pendant la durée spécifiée. Lorsque cette durée s'est écoulée, le four maintient la nourriture au chaud pendant une heure au maximum, puis s'éteint automatiquement.

Programmation de Cook & Hold :



1. Appuyer sur la touche Cook & Hold (Cuisson et maintien).
   - L'icône HOLD (MAINTIEN) clignote pour indiquer que la programmation de cuisson et maintien est en cours.
   - 00:00 clignote à l'afficheur.
2. Sélectionner la durée désirée de cuisson en utilisant les touches numériques.
   - L'icône HOLD continue à clignoter.
   - La durée s'allume à l'afficheur.
   - La durée peut être réglée de 00:10 à 11:59.
3. Appuyer sur Bake, convect Bake ou Convect Roast (certains modèles) et sélectionner la température du four. Appuyer sur la touche Autoset pour 350° F (175° C) ou sur les touches numériques appropriées.



   - L'icône du cycle désiré clignote.
   - La température du four peut être programmée de 170° à 550°.
4. Appuyer à nouveau sur la touche du cycle désiré OU attendre quatre secondes.
   - L'icône du cycle désiré reste allumée.
   - La durée de cuisson paraît à l'afficheur.
   - L'icône PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE) paraît à l'afficheur.
   - La température réelle du four sera affichée pendant le préchauffage.
   - La température programmée s'affiche lorsque le four est préchauffé.

Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée :

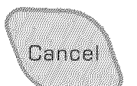
- Quatre bips retentissent.
- Les icônes HOLD et WARM (CHAUD) s'allument.
- 170° (75°) paraît à l'afficheur.
- L'heure du jour paraît à l'afficheur.

Après une heure de MAINTIEN ET CHAUD :

- Le four s'éteint automatiquement.
- Les icônes HOLD et WARM s'éteignent.
- Retirer la nourriture du four.



Annulation de Cook & Hold à tout moment :



Appuyer sur la touche CANCEL (ANNULER). Retirer la nourriture du four.

Cuisson et maintien différés

⚠ ATTENTION

Ne pas utiliser la cuisson différée pour des denrées très périssables comme les produits laitiers, le porc, la volaille ou les fruits de mer.

Avec la fonction **Delay** (Différée), le four set met à cuire plus tard dans la journée. Programmer la durée d'attente désirée avant que le four ne se mette en marche et la durée de cuisson désirée. Le four commence à chauffer à l'heure sélectionnée et cuit pour la durée spécifiée.

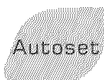
La durée d'attente peut être programmée de 10 minutes (00:10) à 11 heures, 59 minutes (11:59).

Programmation d'un cycle de cuisson et maintien différés :

1. Appuyer sur la touche Delay ou Delay 1 (certains modèles).
   - Pour les modèles à deux fours, appuyer sur la touche Delay ou Delay1 (certains modèles) une fois pour programmer le four supérieur ou deux fois pour le four inférieur.



   - L'icône DELAY (ATTENTE) clignote à l'afficheur.
   - 00:00 clignote à l'afficheur.
2. À l'aide des touches numériques appropriées, entrer la durée d'attente avant que ne débute le cycle de cuisson et maintien.
3. Appuyer sur la touche Cook & Hold.
   - L'icône HOLD clignote.
   - L'icône DELAY clignote à l'afficheur.
   - 00:00 clignote.
4. Entrer la durée désirée de cuisson à l'aide des touches numériques.
5. Appuyer sur Bake (Cuisson courante), Convect Bake (Cuisson avec convection) ou Convect Roast (Rôtissage avec convection) (certains modèles).
6. Programmer la température du four désirée en appuyant sur la touche Autoset ou sur les touches numériques appropriées.



   - 350° (175°) s'allume lorsque l'on appuie sur la touche Autoset.
   - Après quatre secondes, la durée d'attente entrée paraît à l'afficheur.
   - L'icône HOLD s'éteint.
   - Les icônes BAKE (CUISSON COURANTE) et DELAY (ATTENTE) restent allumées pour rappeler qu'un cycle de cuisson et maintien différés a été programmé.

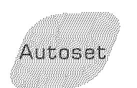
Remarques :

- Ne pas utiliser le cycle de cuisson et maintien différés pour des articles qui nécessitent que le four soit préchauffé, comme les gâteaux, les petits biscuits et les pains.
- Ne pas utiliser le cycle de cuisson et maintien différés si le four est déjà chaud.

Cuisson au gril

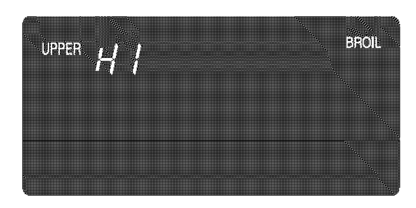
Programmation du gril :

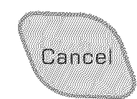
1. Appuyer sur la touche Broil (Gril).
   

   - L'icône BROIL (GRIL) clignote.
   - 000 clignote.
   - SET (VALIDER) clignote.
2. Appuyer sur la touche Autoset une fois pour programmer un gril à température élevée ou deux fois pour programmer un gril à température basse.
   

   - HI (ÉLEVÉE) ou LO (BASSE) seront affichés.

   Sélectionner HI broil (Gril à température élevée) pour un gril normal. Sélectionner LO broil (Gril à température basse) pour un gril à température inférieure d'aliments à cuisson plus longue comme la volaille.
3. Après quatre secondes, le four se met en marche.
   - L'icône BROIL reste allumée.
   - HI ou LO reste allumé.



4. Pour un rissolage maximum, préchauffer l'élément de gril pendant 3 ou 4 minutes avant d'ajouter la nourriture.
5. Placer la nourriture dans le four. Laisser la porte du four ouverte d'environ 10 cm (4 po) (première butée).
6. Retourner la viande une fois à la moitié de la durée de cuisson.
7. Lorsque l'aliment est cuit, appuyer sur la touche CANCEL (ANNULER). Retirer la nourriture et la lèchefrite du four.
   

   - L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.

Remarques sur la cuisson au gril :

- Pour de meilleurs résultats lors du gril, se servir d'un ustensile prévu pour ce type de cuisson.
- Prévoir des durées de cuisson au gril plus longues et un rissolage légèrement moins doré si l'appareil fonctionne sur un circuit de 208 volts.
- Si plus de 30 secondes s'écoulent entre la pression sur la touche Broil et la touche Autoset, le four ne sera pas programmé et l'afficheur reviendra à l'information précédente.
- Un ventilateur de refroidissement s'allume automatiquement pendant la cuisson au gril. S'il ne fonctionne pas, contacter un prestataire de service après-vente agrée.
- Le gril à température HI (Élevée) est utilisé pour la majorité des opérations de cuisson au gril. Utiliser le gril à LO (basse) pour la cuisson de mets devant cuire plus longtemps, afin de leur permettre d'être bien cuits sans rissolage excessif.
- Les durées de cuisson au gril peuvent être plus longues avec des températures de gril inférieures.
- Retourner la nourriture lorsque la moitié de la durée prévue pour la cuisson au gril s'est écoulée.
- Pour des températures et des conseils supplémentaires sur la cuisson au gril, se reporter à la brochure « La cuisson simplifiée ».

Tableau de cuisson au gril

ALIMENTS		POSITION DES GRILLES*	DURÉE APPROX. PREMIER CÔTÉ	DURÉE APPROX. DEUXIÈME CÔTÉ
Boeuf				
Bifteck, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	À point	4o	9 minutes	7 minutes
	Bien cuit	4o	11 minutes	8 minutes
Hamburgers, 2 cm (3/4 po) d'épaisseur	À point	4o	5 minutes	3 à 4 minutes
	Bien cuit	4o	6 minutes	4 à 5 minutes
Porc				
Côtelettes, 13 mm (1/2 po)		4o	7 minutes	5 à 6 minutes
Côtelettes, 2,5 cm (1 po)		3	10 à 11 minutes	9 à 10 minutes
Tranche de jambon		4o	4 minutes	2 à 3 minutes
Volaille			Gril à température basse	Gril à température basse
Demi-poitrine		3	11 à 12 minutes	9 à 11 minutes
Fruits de mer				
Darnes de poisson, beurrées, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur		4o	8 à 10 minutes	(sans retourner)

* Un petit « o » après le numéro de la position des grilles indique que la grille surbaissée doit être utilisée.

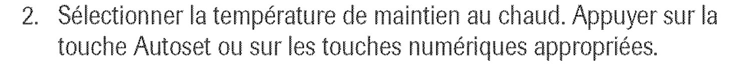
Remarque : Ce tableau n'est qu'un guide de suggestions. Les durées peuvent varier selon l'aliment à cuire.

Maintien au chaud

Pour maintenir au chaud des aliments cuits et chauds ou pour réchauffer pains et assiettes.

Programmation du gril :

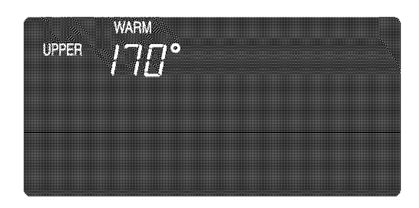
1. Appuyer sur la touche Keep Warm (Maintien au chaud).
   - L'icône WARM (CHAUD) clignote.
   - 000 clignote à l'afficheur.
2. Sélectionner la température de maintien au chaud. Appuyer sur la touche Autoset ou sur les touches numériques appropriées.



   - 170° (75°) s'allume lorsque l'on appuie sur la touche Autoset.
   - Chaque pression sur la touche Autoset augmente la température de 5° F (3° C).

   La température de maintien au chaud peut être programmée de 145 et 190° F (63 et 90° C).

   L'icône WARM (CHAUD) et la température seront affichées pendant que la fonction est active.



Annulation du maintien au chaud :

1. Appuyer sur la touche CANCEL (ANNULER).
2. Retirer la nourriture du four.



Remarques sur la fonction de maintien au chaud :

- Pour obtenir des qualités alimentaires et nutritives optimales, les aliments ne doivent pas être gardés au chaud plus de 1 ou 2 heures.
- Pour empêcher les aliments de dessécher, les recouvrir de papier aluminium, sans serrer, ou d'un couvercle.
- **Pour réchauffer des petits pains :**
  - recouvrir les petits pains de papier aluminium sans les serrer et les placer au four.
  - appuyer sur les touches Keep Warm et Autoset.
  - réchauffer pendant 12 à 15 minutes.
- **Pour réchauffer des assiettes :**
  - placer deux piles de quatre assiettes maximum dans le four.
  - appuyer sur les touches Keep Warm et Autoset.
  - réchauffer pendant 5 minutes, arrêter le four et laisser les assiettes au four pendant encore 15 minutes.
  - n'utiliser que des assiettes pouvant aller au four, à vérifier avec le fabricant.
  - ne pas poser des assiettes tièdes sur une surface froide, les changements rapides de température pouvant casser l'assiette ou la fendiller.



Arrêt automatique/Mode sabbat

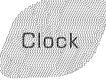
Le four s'arrête automatiquement après 12 heures s'il a été accidentellement laissé en marche. Cette caractéristique de sécurité peut être arrêtée.

Pour annuler l'arrêt 12 heures et faire fonctionner le four en continu pendant 72 heures:

1. Appuyer sur la touche Clock (Horloge) et la maintenir ainsi pendant 3 secondes.
   - SAb sera affiché et clignotera pendant cinq secondes.
   - SAb sera ensuite affiché en continu jusqu'à ce qu'on l'arrête ou jusqu'à ce que la durée limite de 72 heures soit atteinte.
   - L'icône BAKE (CUISSON COURANTE) sera aussi affichée si un cycle de cuisson courante est en cours alors que le four est en mode sabbat.
   - Toutes les touches sont inactives sauf CANCEL (ANNULER) et Clock. Toutes les autres fonctions sauf BAKE (Minuterie, Maintien au chaud, Nettoyage, etc.) sont verrouillées pendant le mode sabbat.
   - Un cycle de cuisson et maintien peut être programmé durant le mode sabbat. Cependant, un cycle de cuisson et maintien différés n'est pas possible.

Annulation du mode sabbat:

1. Appuyer sur la touche CLOCK pendant trois secondes.



   OU

2. Après 72 heures, le mode sabbat se termine.
   - 'SAb' clignote pendant 5 secondes.
   - L'heure du jour revient à l'afficheur.

Remarques sur le mode sabbat :

- Le mode sabbat peut être mis en marche à tout moment, que le four soit en marche ou non.
- Le mode sabbat ne peut pas être mis en marche si les touches sont verrouillées ou la porte verrouillée.
- La majorité des messages et tous les bips sont désactivés lorsque le mode sabbat est actif.
- Si le four est en mode cuisson lorsque le mode sabbat est programmé, l'icône BAKE (CUISSON COURANTE) s'éteint à la fin du cycle de cuisson. Il n'y aura aucun signal sonore audible.
- Si l'éclairage du four est souhaité pendant le mode sabbat, la lampe devra être allumée avant que le mode sabbat ne débute.
- Lorsque le mode sabbat a démarré, l'afficheur indique immédiatement la température programmée plutôt que la température réelle de la cavité du four. Aucun bip de préchauffage ne retentit.
- Le cycle d'autonettoyage et le verrouillage automatique de la porte ne fonctionnent pas pendant le mode sabbat.
- Si l'on appuie sur la touche CANCEL, un cycle de cuisson courante au four sera annulé. Cependant, le régulateur restera en mode sabbat.
- Après une panne de courant, le four revient en mode sabbat avec 72 heures restantes et aucun cycle actif.

Ajustement de la température du four

La précision des températures du four a été soigneusement vérifiée à l'usine. Il est normal de remarquer quelques différences de cuisson ou de la couleur du rissolage obtenu entre un four neuf et un four ancien. Au fur et à mesure que le four est moins neuf, sa température peut varier.

Il est possible d'ajuster la température du four si l'on pense que le four ne cuit pas ou ne rissole pas correctement. Pour décider de l'ajustement à apporter, régler le four à une température de 15 °C (25 °F) plus élevée ou plus basse que la température indiquée dans la recette, puis faire cuire la préparation. Les résultats du premier essai de cuisson doivent donner une idée du nombre de degrés duquel la température doit être ajustée.

Ajustement de la température du four :

1. Appuyer sur la touche Bake (Cuisson).
2. Entrer 550° F (285° C) en appuyant sur les touches numériques appropriées.
3. Appuyer sur la touche Bake et la maintenir ainsi pendant plusieurs secondes ou jusqu'à ce que 00° paraisse à l'afficheur.

   Si la température du four a été précédemment ajustée, le changement sera affiché. Par exemple, si la température du four a été réduite de 15° F (8° C), l'afficheur indiquera -15°F (-8° C).
4. Appuyer sur la touche Autoset pour ajuster la température.

   À chaque fois que l'on appuie sur la touche Autoset, la température change de 5° F (3° C). La température du four peut être augmentée ou diminuée de 5 à 35° F (3 à 20° C).
5. L'heure du jour réapparaît automatiquement à l'afficheur.

Il n'est pas nécessaire de réajuster la température du four en cas de panne ou d'interruption de courant. L'ajustement de la température s'applique seulement aux fonctions de cuisson, cuisson avec convection et rôtissage avec convection (certains modèles).

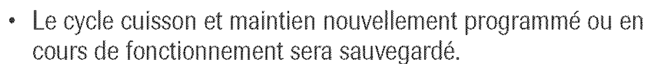
Favorite

La touche Favorite (Favorites) permet de sauvegarder la durée et la température d'un cycle de cuisson et maintien cuisson, cuisson avec convection ou rôtissage avec convection (certains modèles).

Pour programmer un cycle Favorite, une fonction de cuisson et maintien doit être active ou tout juste programmée.

Programmation d'un nouveau cycle Favorite ou sauvegarde d'une fonction en cours de cuisson et maintien comme favorite :

1. Programmer un cycle de cuisson et maintien comme il est décrit à la section Cuisson et maintien à la page 30.
2. Appuyer sur la touche Favorite et la maintenir ainsi pendant trois secondes.
   - Le cycle cuisson et maintien nouvellement programmé ou en cours de fonctionnement sera sauvegardé.
   - Un bip se fera entendre pour indiquer que le régulateur a accepté le réglage Favorite.



Démarrage d'un cycle programmé dans Favorite :

1. Appuyer sur la touche Favorite.



   - La durée et la température du cycle programmé de cuisson et maintien seront affichées (si aucun cycle de cuisson et maintien n'a été programmé, « nonE » sera affiché).
2. Appuyer sur la touche Bake, Convect Bake ou Convect Roast (certains modèles).
   - Le cycle Favorite commence immédiatement.
   - L'icône du cycle sélectionné s'allume à l'afficheur.
   - La durée de cuisson s'allume à l'afficheur.

Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée :

- L'icône du cycle sélectionné s'éteint.
- L'icône HOLD WARM (MAINTIEN AU CHAUD) s'allume.
- 170° (75°) paraît à l'afficheur.

Annulation d'un cycle Favorite en cours :



1. Appuyer sur la touche CANCEL (ANNULER).
   - Le cycle Favorite sauvegardé ne sera pas affecté.
2. Retirer la nourriture du four.

Éclairage du four

La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte. Lorsque la porte est fermée, appuyer sur Oven Light (Lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe. Le four produit un signal sonore chaque fois que l'on appuie sur Oven Light.

Oven Light

Évent du four

L'évent du four est situé sous le tableau de commande du four encastré.

Lorsque le four fonctionne, les surfaces voisines de l'évent peuvent devenir assez chaudes pour entraîner des brûlures. Pour des résultats optimums, ne pas bloquer l'évent.

Ventilateurs du four

Le **ventilateur de refroidissement** se met automatiquement en marche lors du nettoyage, de la cuisson au gril et de certaines opérations de cuisson. Ce ventilateur sert à refroidir les composants internes du tableau de commande et il s'éteint automatiquement dès que ces composants sont refroidis. Il est possible qu'il continue à tourner une fois le four éteint. Ceci est normal.

Un **ventilateur de convection** (certains modèles) sert à faire circuler l'air chaud dans le four lorsque le mode convection est sélectionné. Il se met automatiquement en marche dès que l'on appuie sur la touche Convect (Convection) et s'éteint automatiquement lorsque l'on éteint cette fonction.

Remarque : Le ventilateur de convection s'arrête automatiquement chaque fois que l'on ouvre la porte du four.

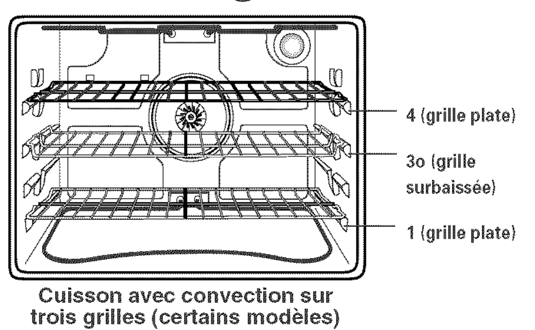
Grilles du four

⚠ ATTENTION

- Ne pas tenter de changer la position des grilles lorsque le four est chaud.
- Ne par ranger de nourriture ou d'ustensile dans le four.

Fours à convection simples et doubles - chaque four s'accompagne de deux grilles plates et d'une grille surbaissée.

Four sans convection simples et doubles - chaque four s'accompagne d'une grille plate et d'une grille surbaissée.



Extraction :

1. Tirer sur la grille jusqu'à la butée.
2. Soulever la grille à l'avant pour pouvoir l'extraire.

Réinstallation :

1. Placer la grille sur les supports dans le four.
2. Soulever légèrement l'avant; faire glisser la grille vers l'arrière au-delà de la position de calage.
3. Abaisser la grille pour qu'elle prenne appui sur les supports dans le four.

Positions des grilles

4 (grille plate)
3o (grille surbaissée)
1 (grille plate)

Cuisson avec convection sur trois grilles (certains modèles)

Position de grille n° 4 :
Cuisson courante sur trois grilles (modèles avec convection seulement).

Position de grille n° 4o (grille surbaissée sur n° 4) :
La majorité des cuissons au gril.

Position de grille n° 3 :
La majorité des produits de boulangerie et pâtisseries sur une plaque à gâteaux ou sur un moule à gâteau roulé.

Position de grille n° 3o (grille surbaissée sur n° 3) :
La majorité des produits de boulangerie et pâtisseries, tartes, gâteaux à étages.

Position de grille n° 2 :
Rôtissage de petites coupes de viande, gâteaux dans moules à savarin ou moules à savarin, plats mijotés.

Position de grille n° 2o (grille surbaissée sur n° 2) :
Rôtissage, miches de pain, gâteaux des anges.

Position de grille n° 1 :
Grandes coupes de viande et dinde, tarte à la crème, soufflé.

Cuisson sur plusieurs grilles :

Deux grilles : Utiliser les positions n° 2o et 4.

Trois grilles (cuisson avec convection - certains modèles) :

Utiliser les positions n° 1, n° 3o, n° 4. (Voir illustration page 35.)

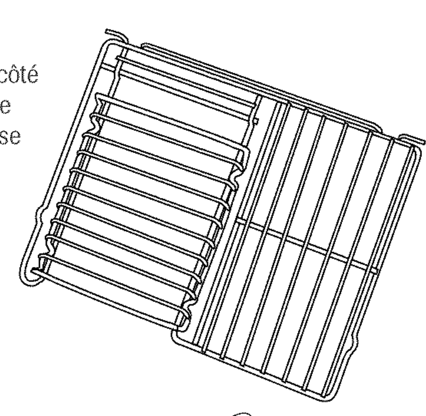
Remarques :

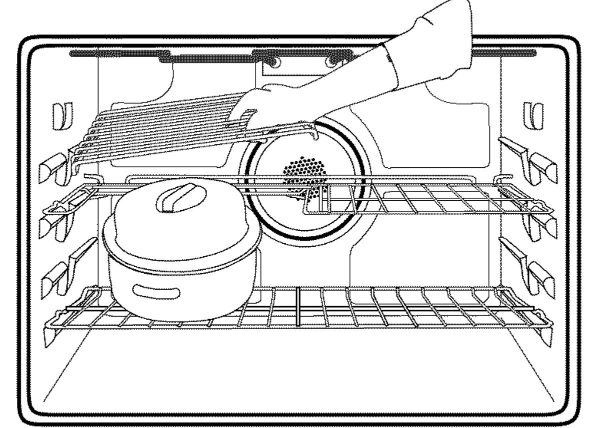
- L'utilisation de la grille **surbaissée** est indiquée par le petit « o » qui suit le numéro de position de la grille dans la liste de gauche et de la page précédente.
- Pour la cuisson sur deux ou trois grilles, vérifier les aliments à la durée minimale suggérée pour éviter un excès de cuisson ou de coloration.
- Ne pas couvrir la totalité d'une grille de papier d'aluminium ni mettre d'aluminium sur la sole du four. Cela ne donnerait pas de bons résultats de cuisson et la sole pourrait se trouver abîmée.

Demi-grille Create-A-Space™

(certains modèles)

Certains modèles de four encastrés sont dotés d'une demi-grille convertible. Le côté gauche de la grille peut être enlevé pour loger une grosse marmite sur la grille inférieure. Le côté droit de la grille est toujours libre pour loger une cocotte.





Remarques :

- La section amovible de la grille peut être utilisée comme grille de rôtissage dans la lèchefrite. Ne pas utiliser la grille de la lèchefrite lorsque la grille du four est utilisée dans la lèchefrite.
- La section amovible de la grille peut être utilisée comme support ou grille de refroidissement. S'assurer que la grille a refroidi avant de retirer.
- S'assurer que le four a refroidi avant de retirer ou de réinstaller la demi-grille.
- Ne pas utiliser un ustensile qui dépasserait du bord de la grille.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, laisser un espace libre de 5 cm (2 po) entre l'ustensile placé sur la grille et la paroi du four.
- Agir prudemment pour retirer un article placé sur la demi-grille, afin d'éviter des brûlures.
- Enlever prudemment les articles placés sur la grille inférieure, pour ne pas perturber la demi-grille.



Four autonettoyant

⚠ ATTENTION

- Il est normal que certaines pièces du four encastré deviennent très chaudes lors d'un cycle de nettoyage.
- Pour éviter que la porte du four ne subisse des dommages, ne pas tenter de l'ouvrir lorsque l'icône LOCK (VERROUILLAGE) est visible sur l'afficheur.
- Éviter de toucher la porte, le hublot et la zone des évents du four lors d'un cycle d'autonettoyage.
- Ne pas utiliser de nettoyant pour four du commerce sur le fini du four ou sur tout autre composant du four. Cela abîmerait le fini ou les composants du four.

Le cycle d'autonettoyage utilise des températures supérieures à la normale pour assurer le nettoyage automatique de la totalité du four.

Si le four est très sale, il est normal qu'on observe la formation de fumée ou de flammes durant le nettoyage. Nettoyer le four à intervalles réguliers plutôt que d'attendre une accumulation importante de résidus.

Durant le processus d'autonettoyage, il convient de bien aérer la cuisine pour éliminer les odeurs normalement émises durant le nettoyage.

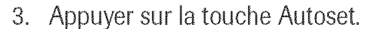
Avant l'autonettoyage

1. Enlever la lèchefrite, tous les plats et les grilles du four. Les grilles risqueraient de se décolorer et de ne plus glisser aussi bien après un cycle d'autonettoyage si on ne les enlève pas.
2. Nettoyer le cadre du four, le cadre de la porte (zone à l'extérieur du joint) et autour de l'ouverture dans le joint de la porte, à l'aide d'un produit de nettoyage non abrasif comme Bon Ami* ou d'eau additionnée de détergent. Le processus d'autonettoyage ne nettoie pas ces zones. Elles doivent être nettoyées pour empêcher la saleté de s'incruster pendant le cycle de nettoyage. (Le joint assure l'étanchéité autour de la porte et du hublot du four.)
3. Pour empêcher tout dommage, ne pas nettoyer ni frotter le joint qui se trouve autour de la porte du four. Ce joint est conçu pour éviter les pertes de chaleur pendant le cycle d'autonettoyage.
4. Éliminer les résidus de graisse ou de produits renversés sur la sole avant le nettoyage. Ceci empêche la formation de flammes ou de fumée durant le nettoyage. Pour faciliter le nettoyage, il est possible de soulever légèrement (environ 2,5 cm [1 po]) l'élément chauffant.
5. Essuyer les résidus sucrés et acides, comme les patates douces, la tomate ou les sauces à base de lait. La porcelaine vitrifiée possède une certaine résistance aux composés acides, mais qui n'est pas limitée. Elle peut se décolorer si les résidus acides ou sucrés ne sont pas enlevés avant de commencer l'autonettoyage.

Programmation de l'autonettoyage :

Remarque :
- La température du four doit être située en dessous de 205 °C (400 °F) pour programmer un cycle d'autonettoyage.
- Dans le cas d'un four encastré double, les deux fours ne peuvent pas être en cycle d'autonettoyage en même temps.

1. Fermer la porte du four.
2. Appuyer sur la touche Clean (Nettoyage).
   - L'icône CLEAN (NETTOYAGE) clignote.
   - SET (Valider) clignote à l'afficheur.
3. Appuyer sur la touche Autoset.
   - MEd (Moyen) (Saleté moyenne, 3 heures) est affiché.



4. Appuyer sur la touche Autoset pour voir défiler les différents réglages de l'autonettoyage :

   HVy (Très sale) (Saleté épaisse, 4 heures)

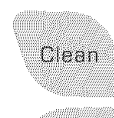
   MEd (Moyen) (Saleté moyenne, 3 heures)

   LITE (Léger) (Saleté légère, 2 heures)

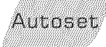
   Le choix du niveau de saleté du four programme automatiquement la durée du cycle d'autonettoyage.
5. Après quatre secondes, le four commence le nettoyage.
   - Si la porte n'est pas fermée, des bips retentissent et le mot 'Door' (Porte) paraît à l'afficheur. Si la porte n'est pas fermée dans les 30 secondes, l'opération d'autonettoyage est annulée et l'afficheur revient à l'heure du jour.
   - L'icône CLEAN paraît à l'afficheur.
   - L'icône LOCK (VERROUILLAGE) clignote à l'afficheur. Une fois la porte verrouillée, l'icône reste stable.
   - La durée de nettoyage commence le décompte à l'afficheur.

Démarrage différé d'un cycle d'autonettoyage :

1. Appuyer sur la touche Delay (Démarrage différé) ou Delay 1 (certains modèles).
   - L'icône DELAY (ATTENTE) clignote.
   - 00:00 clignote à l'affichage.
2. Entrer la durée d'attente désirée pour le démarrage du cycle à l'aide des touches numériques appropriées.
3. Appuyer sur la touche Clean.
   - SET clignote à l'afficheur.



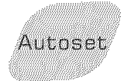
4. Appuyer sur la touche Autoset.
   - LITE (niveau de saleté légère) sera affiché.



*Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.



5. Appuyer sur la touche Autoset pour voir défiler les différents réglages de l'autonettoyage :



   HVy (Très sale) (Saleté épaisse, 4 heures)

   MEd (Moyen) (Saleté moyenne, 3 heures)

   LITE (Léger) (Saleté légère, 2 heures)

   Le choix du niveau de saleté du four programme automatiquement la durée du cycle d'autonettoyage.

6. Après quatre secondes, les icônes CLEAN (NETTOYAGE) et DELAY (ATTENTE) s'allumeront et l'icône LOCK (VERROUILLAGE) clignotera à l'afficheur. Lorsque la porte du four se verrouille, l'icône LOCK s'arrête de clignoter et reste allumée en continu pour indiquer que le four est programmé pour une opération de nettoyage différé. Le délai d'attente sera affiché.

Pendant le cycle d'autonettoyage

Lorsque LOCK paraît à l'afficheur, la porte ne peut être ouverte. Pour éviter d'endommager la porte, ne pas forcer la porte pour l'ouvrir lorsque LOCK est affiché.

Fumée et odeurs

La première fois où le four est nettoyé, il peut y avoir production d'odeur et de fumée. Ceci est normal et disparaîtra à l'usage.

Si le four est très sale ou si la lèchefrite a été laissée dans le four, il peut y avoir production de fumée.

Bruits

Pendant que le four chauffe, il peut se produire des bruits de métal en dilatation ou en contraction. Ceci est normal et n'indique pas que le four s'abîme.

Après le cycle d'autonettoyage

Environ une heure après la fin du cycle, l'icône LOCK s'éteint. À ce moment, la porte peut être ouverte.

La saleté peut avoir laissé un résidu gris poudreux. L'enlever avec un linge humide. S'il reste de la saleté, cela indique que le cycle de nettoyage n'a pas été assez long. Cette saleté restante sera enlevée au prochain cycle d'autonettoyage.

Si les grilles du four ont été laissées à l'intérieur pendant le cycle d'autonettoyage et qu'elles glissent mal sur leurs supports, les enduire, ainsi que les supports, d'une fine couche d'huile végétale.

De fines lignes peuvent apparaître dans la porcelaine parce qu'elle a subi chaleur et refroidissement. Ceci est normal et n'affectera pas la performance.

Une décoloration blanche peut apparaître après le nettoyage si des aliments acides ou sucrés n'ont pas été enlevés avant que ne commence l'autonettoyage. La décoloration est normale et n'affectera pas la performance du four.

Remarques :

- Si la porte du four n'est pas fermée, le mot « door » (porte) clignote à l'afficheur et le four émet des bips jusqu'à ce que la porte soit fermée et que l'on appuie à nouveau sur Clean.
- S'il s'écoule plus de cinq secondes entre le moment où l'on appuie sur Clean et celui où l'on appuie sur la touche Autoset, l'afficheur retourne automatiquement à l'affichage précédent.
- Un ventilateur se met automatiquement en marche pendant le cycle d'autonettoyage et s'éteint automatiquement une fois le cycle de nettoyage terminé et le four suffisamment refroidi. Si ce ventilateur ne fonctionne pas, contacter un prestataire de service après-vente agrée.
- La porte du four se trouvera endommagée si l'on force son ouverture alors que l'icône LOCK (VERROUILLAGE) est encore affichée.



Méthodes de nettoyage

⚠ ATTENTION

- **Avant toute manipulation ou opération de nettoyage, vérifier que le four est arrêté et que tous les composants sont froids, afin d'éviter des dommages ou des brûlures.**
- Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Après tout démontage de composants, veiller à effectuer un remontage correct.

PIÈCES	NETTOYAGE
Lèchefrite et sa grille	***Ne jamais couvrir la grille de papier d'aluminium; cela empêche la graisse de couler dans la lèchefrite.*** • Recouvrir la lèchefrite et sa grille d'un linge savonneux; laisser tremper pour détacher les résidus. • Laver avec de l'eau savonneuse tiède. Utiliser un tampon à récurer pour éliminer les souillures tenaces. • On peut placer les deux composants de la lèchefrite dans un lave-vaisselle.
Tableau de commande	• Pour utiliser la fonction « Control Lock » (Verrouillage des commandes) pour le nettoyage, voir page 27. • Essuyer avec un linge humide. Bien sécher. • On peut utiliser un produit de nettoyage du verre, pulvérisé d'abord sur un chiffon. ***NE PAS projeter le produit directement sur les touches de commande ou sur l'afficheur.*** • Ne pas utiliser d'autres produits de nettoyage à vaporiser, de nettoyants abrasifs, ni de grandes quantités d'eau.
Poignée de porte, extérieur du four (certains modèles) - **acier inoxydable**	• ***NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT DU JAVELLISANT.*** • ***NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS « ORANGE » OU ABRASIFS.*** • ***TOUJOURS ESSUYER DANS LE SENS DE LA TEXTURE DE L'ACIER LORS DU NETTOYAGE.*** • **Nettoyage journalier/saleté légère -** Essuyer avec l'un des produits suivants: eau savonneuse, vinaigre blanc/eau, produit de nettoyage pour verre et surface* Formula 409 ou un produit semblable pour verre - avec un linge souple et une éponge. Rincer et sécher. Pour polir et enlever les marques de doigts, faire suivre par une vaporisation de produit pour acier inoxydable Magic Spray (Pièce n° 20000008)**. • **Saleté modérée/épaisse -** Essuyer avec l'un des produits suivants: Bon Ami*, Smart Cleanser* ou Soft Scrub* - à l'aide d'un linge souple ou d'une éponge humide. Rincer et sécher. Les taches rebelles peuvent être enlevées avec un tampon Scotch-Brite* humidifié. Frotter uniformément dans le sens du métal. Rincer et sécher. Pour redonner du lustre et retirer les rayures, faire suivre par une pulvérisation de produit pour acier inoxydable Magic Spray.
Hublot et porte du four - verre	• Éviter d'utiliser trop d'eau, qui risquerait de s'infiltrer sous ou derrière le verre. • Laver à l'eau et au savon. Rincer à l'eau claire et sécher. Un produit de nettoyage du verre peut être utilisé en le vaporisant d'abord sur un linge. • Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs comme tampons à récurer, laine d'acier ou nettoyants en poudre qui risqueraient de rayer le verre.
Garniture du four - finis métalliques	• Laver à l'eau et au savon, avec un nettoyant du verre ou des produits doux à vaporiser. Éviter d'utiliser trop d'eau. • Enlever les taches rebelles à l'aide d'un nettoyant non abrasif tel que Bon Ami* ou d'une pâte de bicarbonate de soude et d'eau; rincer et sécher. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs.
Intérieur du four	• Voir page 37 les renseignements sur le four autonettoyant. • Pour enlever les liquides qui ont pu déborder entre chaque nettoyage, utiliser un tampon à récurer savonneux en plastique; bien rincer. • Essuyer les résidus sucrés et acides, comme jus de citron, sauce tomate ou sauces à base de lait. La porcelaine vitrifiée possède une certaine résistance aux composés acides, mais qui n'est pas limitée. Elle peut se décolorer si les résidus sucrés ou acides ne sont pas enlevés avant de commencer l'autonettoyage.
Grilles du four	• Frotter avec une éponge/un linge et l'un de ces nettoyants : Bon Ami*, Soft Scrub* ou Comet*. Rincer et sécher. • Pour la saleté rebelle, utiliser un tampon à récurer savonneux humide. Rincer et sécher. • Si les grilles sont laissées dans le four pendant le cycle d'autonettoyage, elles se décolorent et peuvent ne plus très bien glisser. Si cela se produit, enduire les grilles et les supports intégrés dans les parois du four d'une fine couche d'huile végétale, puis essuyer l'excédent.

*Les noms de marque sont des marques déposées des différents fabricants.

** Pour commander directement, composer le 1-800-843-0304 USA or 1-866-587-2002 Canada.



Lampe du four

ATTENTION

- Avant de remplacer l'ampoule, DÉBRANCHER LE FOUR.
- S'assurer que l'ampoule refroidit.
- Ne pas toucher une ampoule chaude avec un linge humide, l'ampoule risque de se briser.

Remplacement de l'ampoule du four :

1. Porter une manique sèche et dévisser très soigneusement le cabochon et l'ampoule.
2. Remplacer l'ampoule par une ampoule pour four, de 40 watts. Il est recommandé d'utiliser une ampoule avec un culot en laiton pour éviter la fusion du culot dans la douille.
3. Remettre en place le cabochon et rebrancher le four.
4. Remettre l'horloge à l'heure.

Hublot du four

Pour protéger le hublot de la porte du four:

1. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs comme des tampons à récurer en laine d'acier ou des produits de nettoyage en poudre qui risqueraient de rayer le verre.
2. Ne pas heurter le hublot en verre avec un ustensile, un article de mobilier, un jouet, etc.
3. Ne pas fermer la porte du four avant que les grilles ne soient en place dans le four.

Toute dégradation du hublot de verre - rayure, choc, tension, etc. - peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris à une date ultérieure.

Recherche des pannes

PROBLÈME	SOLUTION
Pour la plupart des problèmes observés, essayer d'abord ce qui suit.	• Vérifier que les commandes du four sont correctement réglées. • Vérifier si le four est bien raccordé au circuit électrique. • Inspecter/réarmer le disjoncteur. Inspecter/remplacer les fusibles. • Contrôler la source d'alimentation électrique.
L'horloge ou les lampes fonctionnent, les mots paraissent à l'afficheur, mais le four ne chauffe pas.	• Les commandes de l'horloge sont peut-être programmées pour une fonction Cook & Hold (Cuisson et maintien) ou Delay (Démarrage différé). • La fonction de verrouillage des commandes est peut-être activée (page 27).
L'horloge ou les lampes ne fonctionnent pas.	• L'ampoule est mal vissée ou défectueuse. • La lampe du four ne fonctionne pas pendant l'autonettoyage. • Le four est peut-être en mode sabbat (page 33).
Émission d'une forte odeur ou de fumée lors de la mise en marche du four.	• Ceci est normal pour un four neuf; cet effet disparaît après quelques utilisations. L'exécution d'un programme d'autonettoyage permettra de faire disparaître cette odeur plus rapidement. Faire fonctionner le ventilateur pour évacuer la fumée ou l'odeur. • Présence d'une accumulation de résidus alimentaires sur la sole du four. Exécuter une opération d'autonettoyage.
L'autonettoyage du four ne s'effectue pas.	• Le four est peut-être programmé pour un nettoyage différé. • Le four est peut-être en mode sabbat (page 33). • Le four est peut être à une température supérieure à 400° F (205° F). La température du four doit être inférieure à 400° F (205° F) pour pouvoir programmer un cycle d'autonettoyage.
Le four ne se nettoie pas correctement.	• Le four peut nécessiter un temps de nettoyage plus long. • Trop de résidus ont été laissés dans le four avant l'autonettoyage.
La cuisson au gril ne s'effectue pas correctement.	• Vérifier la position des grilles (page 31). • La tension électrique de la maison est peut-être basse.
Les aliments cuits au four sont brûlés ou trop grillés sur le dessus.	• Les aliments ont peut-être été mal placés dans le four. (Voir la brochure « La cuisson simplifiée ».) • Le four n'a pas été bien préchauffé.
Les aliments ne cuisent pas uniformément.	• Le four n'a pas été préchauffé. • Le four est peut-être mal installé. • Vérifier la grille du four avec un niveau. • Décaler les ustensiles, les éloigner les uns des autres ou les éloigner des parois du four. • Voir les suggestions au sujet de la disposition des ustensiles sur les grilles du four. (Voir la brochure « La cuisson simplifiée ».)
La porte du four ne se déverrouille pas.	• Le four n'a peut-être pas atteint la bonne température de refroidissement après l'autonettoyage. • Les commandes et la porte sont peut-être verrouillées (page 27).

Recherche des pannes

PROBLÈME	SOLUTION
Les résultats de la cuisson au four sont inférieurs aux attentes.	• Les ustensiles utilisés ne sont peut-être pas de la bonne dimension ou ne sont peut-être pas faits d'un matériau recommandé. (Voir la brochure « La cuisson simplifiée ».) • L'espace est peut-être insuffisant autour des ustensiles pour permettre une bonne circulation d'air dans le four. • Vérifier les instructions au sujet du préchauffage, de la position des grilles et de la température du four.
Les résultats sont différents de ceux obtenus avec l'ancien four.	• Le réglage du thermostat des nouveaux fours peut différer de celui des anciens. Suivre les recettes et les instructions données dans ce guide avant de faire un appel de service. Il est possible que le réglage du four précédent se soit modifié à la hausse ou à la baisse. (Voir page 34 - Ajustement de la température du four.)
On entend le ventilateur lors de la cuisson au gril, du nettoyage et de certaines opérations de cuisson.	• C'est le ventilateur de refroidissement et ceci est normal. Le ventilateur continue à fonctionner après l'emploi jusqu'à ce que le four ait refroidi.
Le ventilateur de refroidissement continue à tourner une fois le four éteint.	• Ceci est normal. Le ventilateur s'éteint automatiquement une fois le four refroidi.
Codes d'anomalie.	• Les icônes BAKE ou LOCK peuvent clignoter rapidement à l'afficheur pour prévenir d'une erreur ou d'un problème. Si l'icône BAKE ou LOCK paraît à l'afficheur, appuyer sur la touche CANCEL. Si l'icône BAKE ou LOCK continue à clignoter, débrancher l'appareil. Attendre quelques minutes, puis rebrancher l'appareil. Si l'icône continue à clignoter, débrancher l'appareil et prendre contact avec un réparateur autorisé. • Si le four est très sale, les flammèches peuvent produire un code d'anomalie au cours du cycle d'autonettoyage. Appuyer sur la touche CANCEL et laisser le four refroidir complètement, essuyer la saleté en excès puis reprogrammer l'autonettoyage. Si le code d'anomalie réapparaît, prendre contact avec un réparateur autorisé.
Il n'y a ni bip ni affichage.	• Le four est peut-être en mode sabbat (page 33).
Des bruits se font entendre.	• Le four fait plusieurs bruits faibles. Il est possible d'entendre le ventilateur de refroidissement se mettre en marche et s'arrêter. Il est possible aussi d'entendre les relais du four qui se mettent en marche et s'arrêtent. Ceci est normal. • Alors que le four se réchauffe et se refroidit, il est possible d'entendre des bruits correspondant à la dilatation et à la contraction des pièces métalliques. Ceci est normal et n'endommage pas l'appareil.

Garantie et service

Garantie

Garantie complète d'une année - Pièces et main-d'œuvre

Durant **une période d'un (1) an** à compter de la date de l'achat initial au détail, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement.

Garanties limitées - Pièces seulement

De la deuxième à la cinquième année - À compter de la date de l'achat initial au détail, les pièces de la liste ci-dessous qui se révéleraient défectueuses dans des conditions normales d'usage ménager seront réparées ou remplacées gratuitement (pièces seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'œuvre, de déplacement et de transport.

- **Commandes électroniques**
- **Éléments chauffants électriques:** Éléments de gril et de cuisson au four sur appareils de cuisson électriques.

Résidents canadiens

Les garanties ci-dessus couvrent un appareil installé au Canada, seulement s'il a été agréé par les agences de test habilitées (vérification de la conformité à une norme nationale du Canada), sauf si l'appareil a été introduit au Canada à l'occasion d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

Garantie limitée hors des États-Unis et du Canada - Pièces seulement

Pendant deux (2) ans à compter de la date de l'achat initial au détail, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement (pièce seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'œuvre, de déplacement et de transport.

*Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les **SEULES** que le fabricant accorde. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un état à l'autre.*

Ne sont pas couverts par ces garanties :

1. Les dommages ou dérangements dus à:
   a. Mise en service, livraison ou entretien effectués incorrectement.
   b. Toute réparation, modification, altération et tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un prestataire de service après-vente agréé.
   c. Accidents, mauvaise utilisation ou usage abusif ou déraisonnable.
   d. Alimentation électrique (tension, intensité) incorrecte.
   e. Réglage incorrect d'une commande.
2. Les garanties ne peuvent être honorées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.
3. Ampoules.
4. Appareils achetés aux fins d'usage commercial ou industriel.
5. Les frais de visite d'un prestataire de service ou de service après-vente encourus pour les raisons suivantes:
   a. Correction d'erreurs de mise en service.
   b. Initiation de l'utilisateur à l'emploi de l'appareil.
   c. Transport de l'appareil aux locaux du prestataire de service.
6. Dommages secondaires ou indirects subis par toute personne suite au non-respect de ces garanties. Certains états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects; par conséquent les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Si l'intervention d'un réparateur est nécessaire

- Contacter le détaillant chez qui l'appareil a été acheté, ou contacter Maytag Services℠ service à la clientèle de Amana au 1-800-843-0304 aux É.-U. ou 1-866-587-2002 au Canada, pour obtenir les coordonnées d'une agence de service agréée.
- Veiller à conserver la facture d'achat pour justifier de la validité de la garantie. Pour d'autres informations en ce qui concerne les responsabilités du propriétaire à l'égard du service sous garantie, voir le texte de la GARANTIE.
- Si le détaillant ou l'agence de service après-vente ne peut résoudre le problème, écrire à Maytag Services℠, attention CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 ou téléphoner au **1-800-843-0304** aux É.-U. ou **1-866-587-2002** au Canada.
- Les guides de l'utilisateur, les manuels de service et les renseignements des pièces sont disponibles auprès de Maytag Services℠, service à la clientèle de Amana.

Remarques :

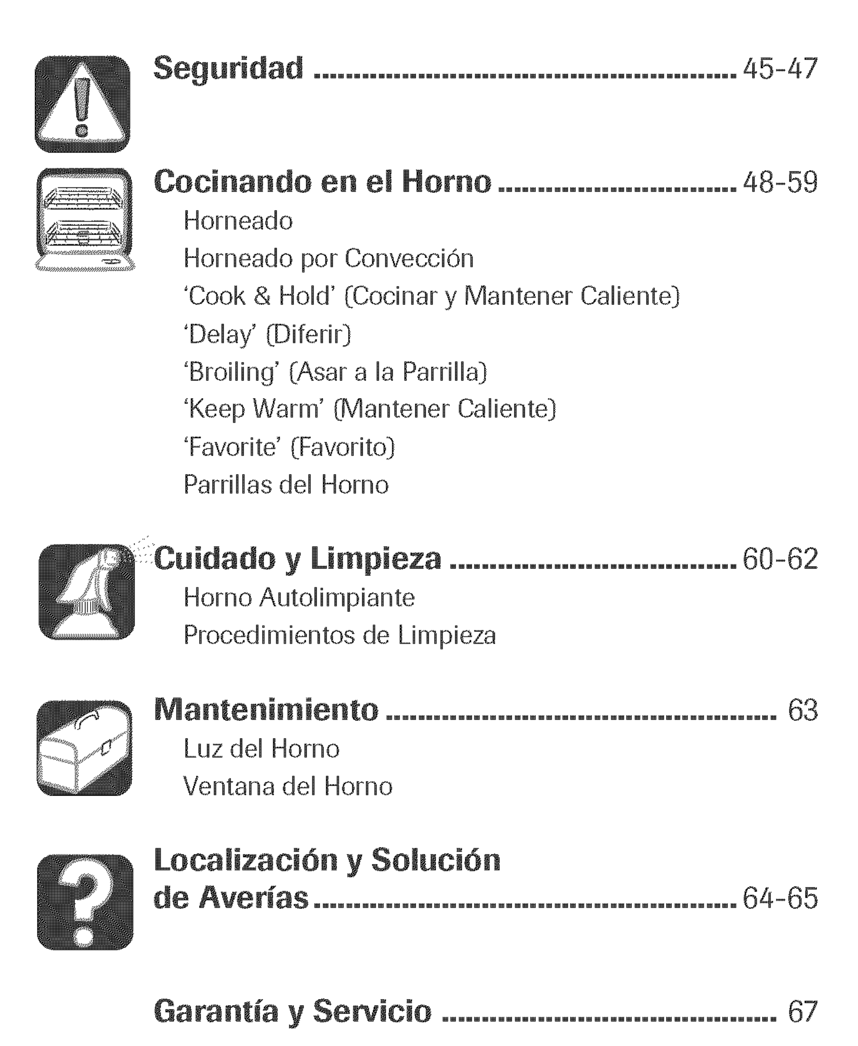
Lors de tout contact concernant un problème, fournir l'information suivante:

a. Nom, adresse et numéro de téléphone du client;
b. Numéro de modèle et numéro de série de l'appareil;
c. Nom et adresse du détaillant ou de l'agence de service;
d. Description claire du problème observé;
e. Preuve d'achat (facture de vente).



Horno Mural

Guía de Uso y Cuidado



Instalador: Por favor deje esta guía junto con el electrodoméstico.

Consumidor: Por favor lea y conserve esta guía para referencia futura. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como prueba de compra.

Número de Modelo ______________________

Número de Serie ______________________

Fecha de Compra ______________________

Si tiene preguntas, llame a:

Amana Customer Assistance
1-800-843-0304 en EE.UU.
1-800-688-2080 1-866-587-2002 en Canadá
Internet: http://www.amana.com

En nuestro continuo afán de mejorar la calidad y rendimiento de nuestros electrodomésticos, puede que sea necesario modificar el electrodoméstico sin actualizar esta guía.

Para información sobre servicio, ver página 67.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en esta guía no están destinadas a cubrir todas las posibles circunstancias y situaciones que puedan ocurrir. Se debe ejercer sentido común, precaución y cuidado cuando instale, realice mantenimiento o haga funcionar el artefacto.

Siempre póngase en contacto con su distribuidor, agente de servicio o fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprenda.

Reconozca los símbolos, advertencias, etiquetas de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA - Peligro o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal grave o mortal.

⚠ ATENCION

ATENCION - Peligros o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal menos grave.

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico para evitar el riesgo potencial de incendio, choque eléctrico, lesión personal o daño al electrodoméstico como resultado de su uso inapropiado. Utilice este electrodoméstico solamente para el propósito que ha sido destinado según se describe en esta guía.

Para asegurar funcionamiento correcto y seguro: El electrodoméstico debe ser instalado debidamente y puesto a tierra por un técnico calificado. No intente ajustar, reparar, prestar servicio o reemplazar ninguna pieza de este producto a menos que sea específicamente recomendado en esta guía. Todas las reparaciones deben ser realizadas por un técnico calificado.

Siempre desenchufe el electrodoméstico antes de efectuar alguna reparación.

Para Evitar Daño a Causa de Incendio o Humo

- Asegúrese de que todos los materiales de empaque hayan sido quitados del horno antes de ponerlo en funcionamiento.
- No coloque materiales combustibles cerca del electrodoméstico. No se deben guardar en el horno materiales inflamables.
- Muchos plásticos son afectados por el calor. Mantenga los plásticos alejados de las piezas del electrodoméstico que se pueden entibiar o calentar.
- Para evitar incendios de grasa, no permita acumulación de grasa de cocinar o de otros materiales inflamables en el horno o en su cercanía.

En Caso de Incendio

- Use un extinguidor con producto químico seco o del tipo espuma o bicarbonato de soda para apagar el incendio o las llamas. Nunca use agua en un incendio de grasa.

1. Apague el horno para evitar que la llama se disperse.
2. **NUNCA** levante o mueva una sartén en llamas.
3. Apague el fuego o la llama cerrando la puerta del horno.

Seguridad para los Niños

⚠ ATENCION

NUNCA guarde artículos de interés para los niños en los armarios que están situados arriba del electrodoméstico. Los niños que se suben al electrodoméstico o a la puerta para alcanzar los artículos pueden lesionarse gravemente.

- **NUNCA** deje a los niños solos o sin supervisión cuando el horno esté en uso o cuando esté caliente. No se debe nunca permitir que los niños se sienten o se paren en ninguna pieza del electrodoméstico pues se pueden lesionar o quemar.
- Se les debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Se les debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete y que no deben jugar con los controles u otras piezas del artefacto.

Instrucciones Generales

⚠ ATENCION

NUNCA use un electrodoméstico como un peldaño para alcanzar los armarios superiores. El uso incorrecto de las puertas del electrodoméstico tales como pisar sobre ellas, apoyarse o sentarse en la puerta puede resultar en que el electrodoméstico se vuelque, se rompa la puerta y se causen lesiones graves.

- Para evitar posibles riesgos para el usuario y daño al electrodoméstico, no use este producto como una estufa para calentar o entibiar una habitación. Además no use el horno como un lugar para guardar alimentos o utensilios de cocina.
- No obstruya la circulación del aire bloqueando el respiradero del horno.
- NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO. Los elementos calefactores pueden estar calientes aún cuando su color sea obscuro. Las superficies interiores de cualquier horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que las ropas u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores o las superficies interiores del horno hasta que no se hayan enfriado. Otras superficies del electrodoméstico pueden estar lo suficientemente calientes para causar quemaduras - entre estas superficies están las aberturas del respiradero del horno y las superficies cerca de estas aberturas, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno.
- No toque un foco caliente del horno con un paño húmedo pues el foco se puede quebrar. Si el foco se quiebra, desenchufe el electrodoméstico antes de sacar el foco para evitar sufrir un choque eléctrico.
- Se debe oír el ruido de un ventilador cuando el horno esté en funcionamiento. Si usted no oye el ruido del ventilador, llame a un técnico autorizado.
- **NUNCA** use papel de aluminio para cubrir las parrillas del horno ni el panel inferior del horno. El uso incorrecto puede resultar en un riesgo de choque eléctrico, incendio o daño al electrodoméstico. Use papel de aluminio solamente como se indica en esta guía.

Seguridad al Cocinar

- Nunca caliente un contenedor de alimento cerrado en el horno. La acumulación de presión puede reventar el contenedor causando una lesión personal grave o daño al electrodoméstico.
- Use tomaollas secos y gruesos. Los tomaollas húmedos pueden causar quemaduras por vapor. No se deben usar toallas de secar los platos ni otros sustitutos en vez de los tomaollas porque ellos pueden pasar sobre los elementos calientes y prenderse fuego o pueden quedar atrapados en las piezas del electrodoméstico.
- Use vestimentas apropiadas. Las ropas sueltas o ropas con mangas largas sueltas no se deben usar cuando se está cocinando. La ropa se puede prender fuego y causar quemaduras si entra en contacto con los elementos calefactores.
- Siempre coloque las parrillas del horno en las posiciones deseadas cuando el horno esté frío. Deslice la parrilla del horno hacia afuera para agregar o retirar alimento usando tomaollas secos y gruesos. Siempre evite colocar o retirar alimento del horno sin sacar la parrilla hacia afuera. Si una parrilla debe ser movida cuando esté caliente, use un tomaollas seco. No deje que el tomaolla entre en contacto con el elemento caliente del horno.
- Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Primero deje que salga el aire o vapor caliente antes de sacar o volver a colocar el alimento en el horno.
- **ADVERTENCIA SOBRE ALIMENTOS PREPARADOS:** Siga las instrucciones del fabricante del alimento. Si un contenedor de alimento congelado de plástico y/o su tapa se deforma, comba o de otra manera se daña durante la cocción, inmediatamente descarte el alimento y su contenedor. El alimento puede estar contaminado.



- No permita que el papel de aluminio o la sonda de la carne toque el elemento calefactor.
- Siempre apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

Seguridad sobre el Uso de Utensilios

- Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para cocinar en el horno.
- Se ha comprobado el rendimiento y funcionamiento seguro de este electrodoméstico usando utensilios de cocina tradicionales. No use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. No use sistemas de convección agregables a hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no sean expresamente recomendados en esta guía puede crear peligros graves de seguridad, afectar el rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de este electrodoméstico.
- Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámico, cerámica, de gres u otros utensilios de vidrio son convenientes para su uso en el horno sin quebrarse debido al repentino cambio de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante del utensilio cuando use vidrio.

Seguridad en la Limpieza

- Apague todos los controles y espere que se enfríen las piezas del electrodoméstico antes de tocarlas o limpiarlas. Limpie con cuidado. Tenga cuidado para evitar quemaduras de vapor si usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos cuando se aplican a una superficie caliente.
- Limpie solamente las piezas indicadas en esta guía.

Horno Autolimpiante

⚠ ATENCION

No deje las parrillas, asadera, alimentos o utensilios de cocina, etc. en el horno durante el ciclo de autolimpieza.

- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para obtener un buen sello. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- No use limpiadores de horno ni forros de horno de ningún tipo alrededor ni en ninguna parte del horno autolimpiante.
- Antes del ciclo de autolimpieza del horno, retire la asadera, las parrillas del horno y otros utensilios y limpie cualquier derrame para evitar humo excesivo o llamaradas.

Aviso y Advertencia Importante Sobre Seguridad

La Propuesta 65 de la Ley de 1986 del Estado de California Sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el estado de California causan cáncer o daño al sistema reproductivo y exige que las empresas adviertan a sus clientes sobre la exposición potencial a tales sustancias.

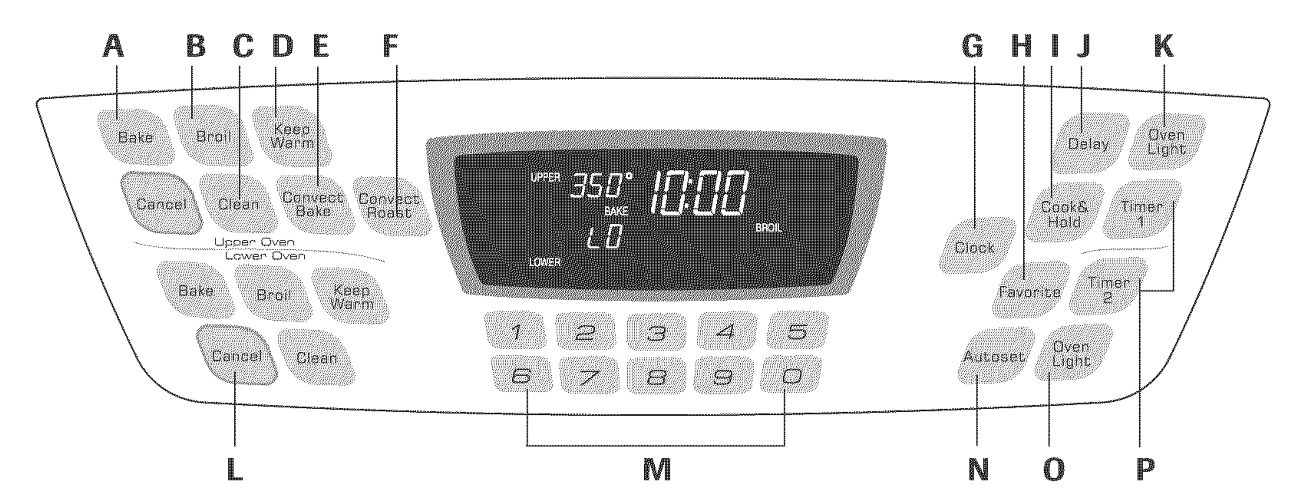
Se advierte a los usuarios de este electrodoméstico que cuando el horno está funcionando en el ciclo de autolimpieza, puede haber exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias indicadas en la lista, incluyendo monóxido de carbono. La exposición a estas sustancias puede ser reducida a un mínimo ventilando el horno al exterior en forma adecuada, abriendo las ventanas y/o la puerta en la habitación en donde está ubicado el electrodoméstico durante el ciclo de autolimpieza.

AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PAJAROS DOMESTICOS: Nunca mantenga los pájaros en la cocina o en las habitaciones donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensitivo. Los humos producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los humos que despide el aceite de cocina recalentado, la grasa, margarina y los utensilios antiadherentes recalentados pueden también ser perjudiciales.

Nota: Para funcionamiento de los Hornos de Microondas (modelos selectos), consulte la guía de uso y cuidado incluida con el horno de microondas.

Conserve estas instrucciones para referencia futura

Panel de Control



El panel de control ha sido diseñado para su fácil programación. El indicador visual en el panel de control muestra la hora del día, el temporizador y las funciones del horno. El panel de control mostrado arriba incluye las características de convección y además características específicas de otros modelos. (El estilo del panel de control varía según el modelo.)

A	'Bake'(Hornear)	Se usa para hornear y asar.
B	'Broil' (Asar a la Parrilla)	Se usa para asar a la parrilla y dorar los alimentos.
C	'Clean'(Limpieza)	Se usa para programar un ciclo de autolimpieza.
D	'Keep Warm' (Mantener Caliente)	Se usa para mantener caliente en el horno el alimento cocinado.
E	'Convect Bake' (Horneado por Convección) (modelos selectos)	Se usa para hornear por convección.
F	'Convect Roast'(Asado por Convección) (modelos selectos)	Se usa para asar por convección.
G	'Clock' (Reloj)	Se usa para programar el reloj.
H	'Favorite' (Favorito)	Se usa para programar y guardar un procedimiento específico de 'Cook & Hold'.
I	'Cook & Hold' (Cocción y Mantener Caliente)	Se usa para hornear durante un tiempo seleccionado, luego mantiene el alimento caliente durante una hora.
J	'Delay' (Diferido)	Programa el horno para comenzar a hornear a una hora posterior.
K	Luces del Horno	Se usa para apagar o encender la luz del horno.
L	'CANCEL' (Cancelar)	Cancela todas las funciones a excepción del temporizador y el reloj.
M	Teclas Numéricas	Se usan para programar el tiempo y la temperatura.
N	'Autoset' (Programación Automática)	Se usa para programar temperaturas con rapidez.
O	Luces del Horno	Se usa para apagar o encender la luz del horno.
P	Temporizador Uno/Dos	Programa al temporizador.

Uso de las Teclas

- Oprima la tecla deseada.
- Oprima las teclas numéricas para programar el tiempo o la temperatura.
- Oprima la tecla 'Autoset' para programar la temperatura.
- Se escuchará una señal sonora cada vez que oprima una tecla.
- Se escucharán dos señales sonoras si ocurre un error en la programación.

Nota: Cuatro segundos después de haber indicado el número, el tiempo o la temperatura, la función será automáticamente programada. Si transcurren más de 30 segundos después de haber oprimido una tecla de función y antes de oprimir las teclas numéricas, la función será cancelada y el indicador visual volverá al despliegue anterior.

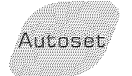
'Clock' (Reloj)

El reloj puede ser ajustado para desplegar la hora ya sea en formato de 12 horas o 24 horas. El reloj ha sido programado en la fábrica para el formato de 12 horas.

Para cambiar el reloj a formato de 24 horas:

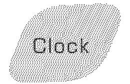
1. Oprima y mantenga oprimida las teclas 'CANCEL' (CANCEL del horno superior en los hornos murales) y 'Favorite' durante tres segundos.
   - '12 Hr' destellan en el indicador.
2. Oprima la tecla 'Autoset' para programar '24 Hr'; oprima la tecla otra ves para programar '12 Hr'.
3. Programe la hora del día siguiendo las instrucciones indicadas en la sección Programación del Reloj.





Cocinando en el Horno

Programación del Reloj:



1. Oprima la tecla 'Clock'.
   - La hora del día destellan en el indicador.
2. Oprima las teclas numéricas apropiadas para programar la hora del día.
   - Los dos puntos continúan destellando.
3. Oprima la tecla 'Clock' nuevamente o espere cuatro segundos.
   - Los dos puntos permanecerán iluminados.

Cuando se conecta energía eléctrica al horno o después de una interrupción de la energía eléctrica, la última hora del reloj previa a la interrupción destellará en el indicador.

Para desplegar la hora del día cuando el indicador esté mostrando otra función de tiempo, oprima la tecla 'Clock'.

La hora del reloj no puede ser cambiada cuando el horno ha sido programado para 'Delay cook' o 'clean' o 'Cook & Hold'.

Para cancelar el despliegue del reloj:

Si no desea que el indicador visual muestre la hora del día:



Oprima y mantenga oprimida las teclas 'CANCEL' y 'Clock' durante tres segundos. La hora del día desaparecerá del indicador.



Cuando se cancela el despliegue del reloj, oprima la tecla 'Clock' para desplegar brevemente la hora del día.

Cuando se cancela el despliegue del reloj, después de 15 minutos, el control del horno pasará a modo **'Standby'** para ahorrar energía. El indicador visual quedará en blanco y la luz del horno no funcionará. Para "activar" el control y cancelar el modo 'Standby', oprima cualquier tecla. Se escucharán dos señales sonoras.

Para restaurar el despliegue del reloj:

Oprima y mantenga oprimida las teclas 'CANCEL' y 'Clock' durante tres segundos. La hora del día reaparecerá del indicador.

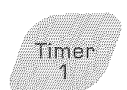
'Timer' (Temporizador)

El temporizador puede ser programado de un minuto (00:01) hasta 99 horas y 59 segundos (99:59).

El temporizador puede ser usado independientemente de cualquier otra actividad del horno. Además puede ser programado cuando otra función del horno esté en actividad.

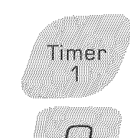
El temporizador no controla el horno. Solamente controla una señal sonora.

Para programar el temporizador:



1. Oprima la tecla 'Timer'.
   - En el indicador visual destellará 00:00 y el ícono 'TIMER'.
2. Oprima las teclas numéricas apropiadas hasta que el tiempo correcto aparezca en el indicador visual.
   - Los dos puntos y el ícono 'TIMER' continuarán destellando.
3. Oprima nuevamente la tecla 'Timer' o espere cuatro segundos.
   - Los dos puntos dejan de destellar y el tiempo comienza la cuenta regresiva.
   - El último minuto de la cuenta regresiva del temporizador se desplegará en segundos.
4. Al final del tiempo programado, se escuchará una señal sonora larga y el ícono 'End' (Fin) se desplegará en el indicador visual.
5. Oprima la tecla 'Timer' para quitar el indicador.

Para cancelar el temporizador:



1. Oprima y mantenga oprimida la tecla 'Timer' durante tres segundos.

   U
2. Oprima la tecla 'Timer' y la tecla '0' usando las teclas numéricas.

Bloqueo de los Controles y de la Puerta del Horno

El teclado y la puerta del horno pueden ser bloqueados para seguridad, limpieza o evitar el uso no autorizado. Las teclas no funcionan cuando están bloqueadas.

Si se está usando una función del horno, el control y la puerta no pueden ser bloqueados.

La hora del día continuarán iluminados en el indicador cuando el control y la puerta están bloqueados.

Para bloquear:





1. Oprima y mantenga oprimidas las teclas 'CANCEL' y 'Cook & Hold' durante tres segundos.
   - En el indicador visual aparece 'OFF'
   - El ícono 'LOCK' destella cuando la puerta se está bloqueando.

Para desbloquear:

Oprima y mantenga oprimidas las teclas 'CANCEL' y 'Cook & Hold' durante tres segundos. El ícono 'OFF' desaparece del indicador visual.

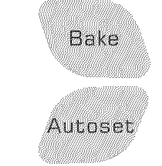
> **Nota:** Las teclas y la puerta del horno no puede bloquearse si la temperatura del horno es 400° F (205° C) o superior.

Códigos de Errores

'BAKE' y 'LOCK' pueden destellar rápidamente para advertirle que hay un error o un problema. Si 'BAKE' y 'LOCK' continúan destellando, desconecte la corriente eléctrica hacia el artefacto. Espere unos pocos minutos y vuelva a conectar la corriente eléctrica. Si los símbolos continúan destellando, desconecte la corriente eléctrica hacia el artefacto y llame a un técnico de servicio autorizado.

Horneado

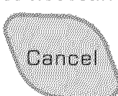
Para programar Horneado:



1. Oprima la tecla 'Bake'.
   - El ícono 'BAKE' destellará.
   - '000' destellará en el indicador visual.
2. Seleccione la temperatura del horno. Oprima la tecla 'Autoset' para 350° F (175° C) o las teclas numéricas apropiadas.
   - Cada vez que oprima la tecla 'Autoset' la temperatura se aumentará en 25° F (15° C).
   - La temperatura del horno puede ser programada de 170° a 550°.
3. Oprima la tecla 'Bake' nuevamente o espere cuatro segundos.
   - El ícono 'BAKE' dejará de destellar y se iluminará en el indicador visual.
   - El ícono 'PREHEAT' se iluminará en el indicador visual.



   - En el indicador visual se desplegará 100° (40°) o la temperatura real del horno si es que es superior a 100° F (40° C). La temperatura aumentará en incrementos de 5° F (3° C) hasta llegar a la temperatura programada.
4. Espere a que el horno se precaliente durante 8-15 minutos.
   - Cuando el horno llega a la temperatura programada se escuchará una señal sonora larga.
   - La temperatura programada se desplegará en el indicador visual.
   - El ícono 'PREHEAT' se apagará.
   - Para verificar la temperatura programada durante el precalentamiento del horno, oprima la tecla 'Bake'.
5. Coloque el alimento en el horno.
6. Verifique el progreso de la cocción cuando haya transcurrido el tiempo mínimo recomendado. Continúe la cocción si es necesario.
7. Al término de la cocción, oprima la tecla 'CANCEL'.
8. Retire el alimento del horno.



Notas sobre Horneado:

- Para cambiar la temperatura del horno durante el proceso de cocción, oprima la tecla 'Bake', luego oprima 'Autoset' o las teclas numéricas apropiadas hasta que se despliegue la temperatura deseada.
- Para cambiar la temperatura del horno durante 'Preheat', oprima dos veces la tecla 'Bake', luego oprima 'Autoset' o las teclas numéricas apropiadas hasta que se despliegue la temperatura deseada.
- Si olvida apagar el horno, se apagará automáticamente después de transcurrir 12 horas. Si desea desactivar esta característica, vea la página 56.
- Para sugerencias adicionales sobre horneado y asado, consulte el folleto "La Cocina Fácil".

Diferencias del horneado entre su horno antiguo y su horno nuevo

Es normal observar algunas diferencias en el tiempo de horneado de su horno antiguo y su horno nuevo. Vea "Ajuste de la Temperatura del Horno" en la página 57.

Horneado por Convección

(modelos selectos)

Cuando hornee por convección, programe la temperatura normal de horneado. El control reducirá automáticamente la temperatura programada en 25° F (15° C).

Para programar Horneado por convección:

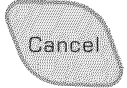


1. Oprima la tecla 'Convect Bake'.
   - El ícono 'BAKE' y el símbolo 'FAN' destellarán.
   - '000' destellará en el indicador visual.
2. Seleccione la temperatura del horno. Oprima la tecla 'Autoset' para 350° F (175° C) o las teclas numéricas apropiadas.
   - Cada vez que oprima la tecla 'Autoset' la temperatura se aumentará en 25° F (15° C). La temperatura del horno puede ser programada de 170° a 550°.
3. Oprima la tecla 'Convect Bake' nuevamente o espere cuatro segundos.
   - El ícono 'BAKE' dejará de destellar.
   - El ícono 'PREHEAT' se iluminará en el indicador visual.
   - En el indicador visual se desplegará 100° (40°) o la temperatura real del horno si es que es superior a 100° F (40° C). La temperatura aumentará en incrementos de 5° F (3° C) hasta llegar a la temperatura programada.
   - El símbolo 'FAN' comenzará a girar.
4. Espere a que el horno se precaliente durante 8-15 minutos.
   - Cuando el horno llega a la temperatura programada se escuchará una señal sonora larga.
   - El ícono 'PREHEAT' se apagará.
   - Se desplegará la temperatura programada.
   - Para verificar la temperatura programada durante el precalentamiento del horno, oprima la tecla 'Convect Bake'.



cont.

5. Coloque el alimento en el horno.
6. Verifique el progreso de la cocción cuando haya transcurrido el tiempo mínimo recomendado. Continúe la cocción si es necesario.
7. Al término de la cocción, oprima la tecla 'CANCEL'.
8. Retire el alimento del horno.



Asado por Convección

(modelos selectos)

Cuando ase por convección, programe la temperatura normal de horneado. El control le advertirá automáticamente cuando haya transcurrido 75% del tiempo de asado programado para que verifique el grado de cocción de los alimentos.

Notas:

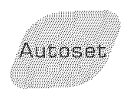
- Cuando asa por convección, el tiempo de cocción debe ser programado antes que la temperatura.
- Si su receta requiere un horno precalentado, agregue 15 minutos al tiempo de cocción programado.
- Los tiempos de asado pueden variar con los diferentes cortes de carne.
- Consulte las temperaturas y tiempos de asado sugeridos en el folleto "La Cocina Fácil".

Para programar Asado por convección:

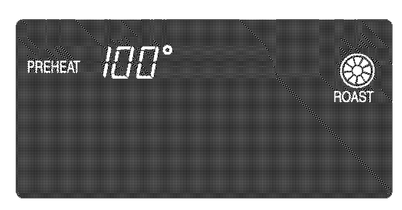
1. Oprima la tecla 'Convect Roast'.
   - El ícono 'ROAST' y el símbolo 'FAN' destellarán.
   - '00:00' destellará en el indicador visual.
   - '000' se iluminará en el indicador visual.



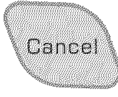
2. Seleccione la temperatura de asar usando las teclas numéricas apropiadas.
   - El tiempo puede ser programado de 10 minutos (00:10) a 11 horas, 59 minutos (11:59).
   - Oprima la tecla 'Convect Roast' nuevamente o espere 4 segundos.
   - El ícono 'ROAST' destellarán.
3. Seleccione la temperatura del horno. Oprima la tecla 'Autoset' para 350° F (175° C) o las teclas numéricas apropiadas.
   - Cada vez que oprima la tecla 'Autoset' la temperatura se aumentará en 25° F (15° C).
   - La temperatura del horno puede ser programada de 170° a 550°.



4. Oprima la tecla 'Convect Roast' nuevamente o espere cuatro segundos.
   - El ícono 'ROAST' dejará de destellar y se iluminará en el indicador visual.
   - En el indicador visual se desplegará 100° (40°) o la temperatura real del horno. Aumentará en incrementos de 5° F (3° C) hasta llegar a la temperatura programada.
   - El símbolo 'FAN' comenzará a girar.



5. Espere a que el horno se precaliente durante 8-15 minutos.
   - Cuando el horno llega a la temperatura programada se escuchará una señal sonora larga.
   - Para verificar la temperatura programada durante el precalentamiento del horno, oprima la tecla 'Convect Roast'.
6. Coloque el alimento en el horno.
7. Cuando haya transcurrido 75% del tiempo de cocción, la luz del horno se encenderá y el ícono 'Food' destellará en el indicador visual. En este momento verifique el progreso de la cocción. La luz del horno permanecerá encendida hasta que se oprima la tecla 'Oven Light'. Cocine por más tiempo si es necesario.
   - Oprima la tecla 'Convect Roast' para verificar el tiempo de cocción restante.
   - Cuando ese tiempo expira, el horno mantendrá el alimento caliente hasta durante una hora y luego se apagará automáticamente.
8. Al término de la cocción, oprima la tecla 'CANCEL'.
9. Retire el alimento del horno.



Mantener Caliente (Cook & Hold)

Cuando se usa la opción **'Cook & Hold'**, el horno comienza a calentar inmediatamente después de que el control ha sido programado. Luego, el horno cocina durante un período de tiempo especificado. Cuando ese tiempo expira, el horno mantendrá el alimento caliente hasta durante una hora y luego se apagará automáticamente.

Para programar 'Cook & Hold':

1. Oprima la tecla 'Cook & Hold'.
   - El ícono 'HOLD' destellará para indicarle que usted está programando 'Cook & Hold'.
   - '00:00' destellará en el indicador visual.
2. Seleccione la cantidad de tiempo que usted desea cocinar usando las teclas numéricas.
   - El ícono 'HOLD' continúa destellando.
   - El tiempo se iluminará en el indicador visual.
   - El tiempo puede programarse de 00:10 a 11:59.
3. Oprima 'Bake', 'Convect Bake' o 'Convect Roast' (modelos selectos) y seleccione la temperatura del horno. Oprima la tecla 'Autoset' para 350° F (175° C) o las teclas numéricas apropiadas.



   - En el indicador visual destellará el símbolo del ciclo deseado.
   - La temperatura del horno puede ser programada de 170° a 550°.
4. Oprima nuevamente la tecla del ciclo deseado O espere cuatro segundos.
   - El símbolo del ciclo deseado permanecerá iluminado
   - En el indicador visual se desplegará el tiempo de cocción.
   - El ícono 'PREHEAT' se desplegará en el indicador visual.
   - La temperatura real del horno se desplegará durante el precalentamiento.
   - La temperatura programada se desplegará cuando el horno se haya precalentado.

Cuando haya expirado el tiempo de cocción:

- Se escucharán cuatro señales sonoras.
- 'HOLD' y 'WARM' se iluminarán.
- En el indicador se desplegará 75° (170°).
- Se desplegará la hora del día.



Después de una hora en 'HOLD WARM' (Mantener Caliente):

- El horno se apaga automáticamente.
- 'HOLD' y 'WARM' se apagan.
- Retire el alimento del horno.

Para cancelar 'Cook & Hold' en cualquier momento:

Oprima la tecla 'CANCEL'. Retire el alimento del horno.



Mantener Caliente Diferido

(Delay Cook & Hold)

⚠ ATENCION

No use horneado diferido para alimentos de corta duración tales como productos lácteos, cerdo, carne de ave o mariscos.

Cuando usa **'Delay'**, el horno comienza a cocinar más tarde en el día. Programe la cantidad de tiempo que usted desea diferir antes que el horno se encienda y cuanto tiempo desea cocinar el alimento. El horno comienza a calentar en la hora seleccionada y cocina durante el tiempo especificado.

El tiempo diferido puede programarse de 10 minutos (00:10) hasta 11 horas, 59 minutos (11:59).

Para programar un ciclo de 'Cook & Hold' diferido:

1. Oprima la tecla 'Delay' o 'Delay 1' (modelos selectos). En los modelos de hornos murales dobles, oprima una vez la tecla 'Delay' o 'Delay 1' (modelos selectos) para programar el horno superior o dos veces para programar el horno inferior.



Delay 1

   - El ícono 'DELAY' comienza a destellar.
   - '00:00' aparece en el indicador visual.
2. Usando las teclas numéricas apropiadas, programe la cantidad de tiempo que usted desea diferir el comienzo del ciclo 'Cook & Hold'.
3. Oprima la tecla 'Cook & Hold'.



   - El ícono 'HOLD' destella en el indicador.
   - El ícono 'DELAY' destella en el indicador.
   - '00:00' comienza a destellar.
4. Programe la cantidad de tiempo que usted desea cocinar usando las teclas numéricas.
5. Oprima 'Bake', 'Convect Bake' o 'Convect Roast'(modelos selectos).
6. Programe la temperatura del horno deseada oprimiendo la tecla 'Autoset' o las teclas numéricas apropiadas.
   - 175° (350°) se iluminará cuando se oprime 'Autoset'.
   - Después de cuatro segundos, el tiempo diferido programado aparecerá en el indicador visual.
   - El ícono 'HOLD' se apaga.
   - Las palabras 'BAKE' y 'DELAY' permanecen encendidas para recordarle que se ha programado un ciclo de 'Cook & Hold' diferido.

Autoset

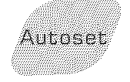
Nota:

- No use 'Cook & Hold' diferido para artículos que requieren un horno precalentado, tales como pasteles, galletas y panes.
- No use 'Cook & Hold' diferido si el horno ya está caliente.

Asar a la Parrilla

Para programar 'Broil':

1. Oprima la tecla 'Broil'



   - El ícono 'BROIL' destella.
   - '000' destella.
   - 'SET' (Validar) destella.

2. Oprima la tecla 'Autoset' una vez para 'HI broil' (Asar a la parrilla con temperatura alta) o dos veces para 'LO broil' (Asar a la parrilla con temperatura baja).

   Autoset

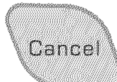
   - En el indicador visual se desplegará 'HI' o 'LO'.

   Selecciones 'HI broil' para asado a la parrilla normal. Seleccione 'LO broil' para asar a la parrilla con temperatura baja alimentos que deben ser cocinados por más tiempo, tal como la carne de ave.

3. Después de cuatro segundos, el horno comenzará a funcionar.
   - El ícono 'BROIL' continuará encendida.
   - 'HI' o 'LO' permanecerán encendidos.



4. Par un dorado óptimo, precaliente el elemento de asar a la parrilla durante 3 a 4 minutos antes de colocar el alimento.
5. Coloque el alimento en el horno. Deje la puerta abierta aproximadamente 10 cm (cuatro pulgadas) (el primer tope).
6. Dé vuelta a la carne una vez aproximadamente a mitad de la cocción.
7. Cuando el alimento esté cocinado, oprima la tecla 'CANCEL'. Retire el alimento y la asadera del horno.



   - La hora del día volverá a desplegarse en el indicador visual.

Notas sobre Asado a la Parrilla:

- Para mejores resultados cuando ase a la parrilla, use una asadera diseñada para asar a la parrilla.
- Los tiempos de asar a la parrilla aumentarán y el dorado será más claro si el electrodoméstico es instalado en un circuito de 208 voltios.
- Si transcurren más de 30 segundos antes de oprimir las teclas 'Broil' y 'Autoset', el horno no se programará y el indicador volverá al despliegue anterior.
- Un ventilador de enfriamiento se encenderá automáticamente cuando se está asando a la parrilla. Si no funciona, póngase en contacto con un técnico autorizado.
- HI se usa para la mayoría de los asados a la parrilla. Use una temperatura de asar a la parrilla LO (más baja) cuando esté asando alimentos que necesitan ser cocinados durante un período de tiempo más prolongado. La temperatura inferior permite que el alimento se cocine hasta quedar bien asado sin dorarse demasiado.
- Los tiempos de asado a la parrilla pueden ser más largos cuando se han seleccionado temperaturas LO (más baja) de asar a la parrilla.
- El alimento debe ser dado vuelta cuando está a mitad del tiempo de asar.
- Para sugerencias y temperaturas adicionales sobre asar a la parrilla, consulte el folleto "La Cocina Fácil".

Tabla de Asar a la Parrilla

ALIMENTOS		POSICION DE LA PARRILLA*	TIEMPO APPROX. PRIMER LADO	TIEMPO APPROX. SEGUNDO LADO
Carne de Res				
Biftec, 2,5 cm (1") de grosor,	A medio asar	4o	9 minutos	7 minutos
	Bien asado	4o	11 minutos	8 minutos
Hamburguesas de 2 cm (3/4") de grosor,	A medio asar	4o	5 minutos	3-4 minutos
	Bien asadas	4o	6 minutos	4-5 minutos
Carne de Cerdo				
Chuletas, 13 mm (1/2")		4o	7 minuteos	5-6 minutos
Chuletas, 2,5 cm (1")		3	10 - 11 minutos	9-10 minutos
Rebanada de jamón		4o	4 minutos	2-3 minutos
Carne de ave			'LO' Broil'	'LO' Broil'
Mitades de pechugas		3	11-12 minutos	9-11 minutos
Mariscos				
Filetes de pescado, con mantequilla, 2,5 cm (1") de grosor		4o	8-10 minutos	(no se dá vuelta)

* Una "o" después del número de la posición de la parrilla indica que se debe usar la parrilla acodada.

Nota: Esta tabla es sólo una guía. Los tiempos pueden variar con el tipo de alimento que se está cocinando.

Mantener caliente

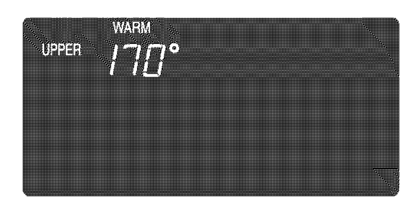
Para mantener calientes en forma segura alimentos calientes o para calentar panes y platos.

Para programar 'Keep Warm':

1. Oprima la tecla 'Keep Warm'.
   - El ícono 'WARM' destella.
   - '000' destella en el indicador visual.
2. Seleccione la temperatura de 'Keep Warm'. Oprima la tecla 'Autoset' o las teclas numéricas apropiadas.
   - 170° (75°) se iluminará cuando se oprima la tecla 'Autoset'.
   - Cada vez que oprima la tecla 'Autoset', la temperatura aumentará en 5° F (3° C).

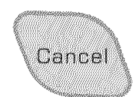
   La temperatura de 'Keep Warm' puede ser programada de 145° a 190° F (63° a 90° C).

   El ícono 'WARM' y la temperatura se desplegarán en el indicador cuando la función esté activa.



Para cancelar 'Keep Warm':

1. Oprima la tecla 'CANCEL'.
2. Retire el alimento del horno.



Notas sobre 'Keep Warm':

- Para calidad óptima de los alimentos, los alimentos cocinados en el horno deben ser mantenidos calientes por no más de 1 a 2 horas.
- Para evitar que los alimentos se sequen, cúbralos levemente con papel de aluminio o una tapa.
- **Para calentar panecillos:**
  - cubra levemente los panecillos con papel de aluminio y colóquelos en el horno.
  - oprima las teclas 'Keep Warm' y 'Autoset'.
  - caliente durante 12 a 15 minutos.
- **Para calentar platos:**
  - coloque 2 filas de cuatro platos cada una en el horno.
  - oprima las teclas 'Keep Warm' y 'Autoset'.
  - caliente los platos durante cinco minutos, apague el horno y deje los platos en el horno durante 15 minutos más.
  - use solamente platos resistentes al horno, verifique con el fabricante.
  - no coloque los platos calientes sobre una superficie fría pues el cambio rápido de temperatura puede causar fisuras superficiales o rotura.

Modo de Cierre Automático/ Sabático

El horno se apagará automáticamente después de 12 horas si usted lo deja accidentalmente encendido. Esta característica de seguridad puede ser desactivada.

Para cancelar el cierre automático de 12 horas y dejar que el horno funcione continuamente durante 72 horas:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla 'Clock' durante tres segundos.



   - 'SAb' se desplegará y destellará durante cinco segundos.
   - 'SAb' se desplegará continuamente hasta que se desactive o hasta que transcurra el límite de 72 horas.
   - El ícono 'BAKE' también será desplegada si se está usando un ciclo de horneado cuando el horno está en Modo Sabático.
   - Todas las teclas están inactivas excepto 'CANCEL' y 'Clock'. Todas las otras funciones EXCEPTO 'BAKE' ('Timer', 'Keep Warm', 'Clean', etc.) están bloqueadas durante el Modo Sabático.
   - Se puede programar 'Cook & Hold' durante el Modo Sabático, sin embargo no se puede programar 'Delay Cook & Hold'.

Para cancelar el Modo Sabático:

1. Oprima la tecla 'CLOCK' durante tres segundos.



   O

2. Después de 72 horas, el Modo Sabático terminará.
   - 'SAb' destellará durante 5 segundos.
   - La hora del día reaparecerá en el indicador visual.

Notas sobre el Modo Sabático:

- El Modo Sabático puede ser activado en cualquier momento, esté o no el horno encendido.
- El Modo Sabático no puede ser activado si las teclas están bloqueadas o cuando la puerta está bloqueada.
- La mayoría de las advertencias y mensajes y todas las señales sonoras están desactivadas cuando el Modo Sabático está activo.
- Si el horno está horneando cuando el Modo Sabático es programado, el ícono 'BAKE' se apagará al final del ciclo de horneado. No se emitirán señales sonoras.
- Si se desea la luz del horno durante el Modo Sabático, ésta debe ser encendida antes de que comience el Modo Sabático.
- Cuando comienza el Modo Sabático, la temperatura que se despliega será la temperatura programada en vez de la temperatura real de la cavidad del horno. No se emitirá la señal sonora de precalentamiento.
- El ciclo de autolimpieza y bloqueo automático de la puerta no funcionará durante el Modo Sabático.
- Si oprime la tecla 'CANCEL' se cancelará un ciclo 'Bake', sin embargo el control permanecerá en Modo Sabático.
- Si falla la corriente eléctrica, cuando vuelva la energía el horno se activará en Modo Sabático con 72 horas restantes y ningún ciclo activo.

Ajuste de la temperatura del horno

La exactitud de las temperaturas del horno es cuidadosamente probada en la fábrica. Es normal notar alguna diferencia entre la temperatura de horneado o en el dorado, entre un horno nuevo y un horno antiguo. A medida que el horno se usa, la temperatura del horno puede cambiar.

Usted puede ajustar la temperatura del horno, si considera que su horno no está horneando o dorando en forma correcta. Para decidir cuanto debe cambiar la temperatura, programe la temperatura del horno a 25° F (15° C) más alta o más baja que la temperatura indicada en sus recetas, luego hornee. Los resultados en el primer horneado le darán una idea de cuanto debe ajustar la temperatura.

Ajuste de la temperatura del horno:



1. Oprima la tecla 'Bake'.
2. Programe 550° F (285° C) oprimiendo las teclas numéricas apropiadas.
3. Oprima y mantenga oprimida la tecla 'Bake' durante varios segundos o hasta que 00° aparezca en el indicador visual.

   Si la temperatura del horno ha sido previamente ajustada, el cambio aparecerá en el indicador visual. Por ejemplo, si la temperatura del horno fue reducida en 15° F (8° C) el indicador mostrará - 15° (-8°).
4. Oprima la tecla 'Autoset' para ajustar la temperatura.

   Cada vez que se oprima la tecla 'Autoset', la temperatura cambia en 5° F (3° C). La temperatura del horno puede ser aumentada o disminuida en 5° a 35° F (3° a 20° F).
5. La hora del día reaparecerá automáticamente en el indicador visual.

No necesita reajustar la temperatura del horno si hay una falla o interrupción de energía eléctrica. El ajuste de la temperatura es válido para 'Bake', 'Convect Bake' y 'Convect Roast' (modelos selectos) solamente.

'Favorite' (Favorito)

La tecla 'Favorite' le permite guardar en memoria el tiempo y la temperatura de un ciclo 'Cook & Hold Bake', 'Convect Bake' o 'Convect Roast' (modelos selectos).

Para programar un ciclo favorito, debe estar activa o recientemente programada una función de 'Cook & Hold'.

Para programar un nuevo ciclo Favorito o para guardar como Favorito un ciclo 'Cook & Hold' que esté en progreso:

1. Programe un ciclo de 'Cook & Hold' como se describe en la sección 'Cook & Hold' en la página 52.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla 'Favorite' durante tres segundos.



   - El ciclo "Cook & Hold' recientemente programado o en progreso será guardado en memoria.
   - Se escuchará una señal sonora para indicar que el control ha aceptado el ajuste 'Favorites'.

Para comenzar un ciclo programado como Favorito:

1. Oprima la tecla 'Favorite'.
   - Se desplegará el tiempo y la temperatura para el ciclo 'Cook & Hold' programado (si no hay ciclo 'Cook & Hold' programado, en el indicador visual se desplegará 'nonE'.)
2. Oprima la tecla 'Bake', 'Convect Bake' o 'Convect Roast' (modelos selectos).
   - El ciclo Favorito comenzará inmediatamente.
   - El símbolo del ciclo seleccionado se iluminará en el indicador visual.
   - El tiempo de cocción se iluminará en el indicador visual.

Cuando ha expirado el tiempo de cocción:

- Se apagará el ciclo seleccionado.
- Se encenderá el símbolo 'HOLD WARM'.
- En el indicador se desplegará 170° (75°).

Para cancelar un ciclo favorito en progreso:

1. Oprima la tecla 'CANCEL'.
   - El ciclo favorito guardado en memoria no será afectado.
2. Retire el alimento del horno.

Luz del Horno

La luz del horno se enciende automáticamente siempre que se abre la puerta del horno. Cuando se cierra la puerta, oprima la tecla 'Oven Light' para encender o apagar la luz del horno. Se escuchará una señal sonora cada vez que se oprima la tecla 'Oven Light'.

Respiradero del Horno

El respiradero del horno está ubicado debajo del panel de control en su horno mural.

Cuando el horno está en uso, el área cerca del respiradero del horno puede calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. No bloquee la abertura del respiradero para obtener mejores resultados del horneado.

Ventiladores del horno

El **ventilador de enfriamiento** automáticamente se encenderá durante la limpieza, asado a la parrilla y en algunas operaciones de horneado. Se usa para mantener frías las piezas internas del panel de control. El ventilador se apagará automáticamente cuando las piezas se hayan enfriado. El ventilador puede continuar funcionando aún después que se haya apagado el horno. Esto es normal.

Se usa un **ventilador de convección** (modelos selectos) para circular el aire caliente en el horno cuando se selecciona la opción de convección. Se enciende automáticamente cuando se oprime la tecla 'Convect' y se apagará cuando se cancele 'Convect'.

Nota: El ventilador de convección se apagará automáticamente cada vez que se abra la puerta del horno.

Parrillas del Horno

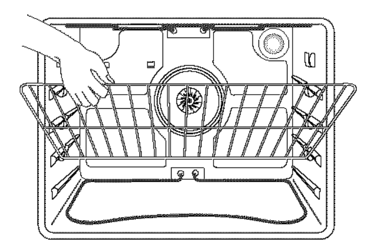
⚠ ATENCION

- No intente cambiar la posición de las parrillas cuando el horno esté caliente.
- No use el horno para guardar alimentos o utensilios.

Horno Sencillo y Horno Doble de Convección - en cada horno se incluyeron dos parrillas planas y una parrilla acodada.

Hornos Sencillo y Doble sin Convección - se envió una parrilla plana y una parrilla acodada para cada horno.

Para sacar:

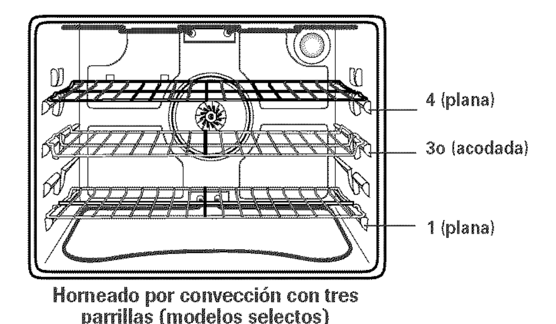


1. Tire hacia adelante hasta la posición de tope.
2. Levante la parte delantera de la parrilla y tire hacia afuera.

Para volver a colocar:

1. Coloque la parrilla en el soporte de la parrilla en el horno.
2. Levante ligeramente la parte delantera; deslice la parrilla hacia atrás hasta que pase la posición de tope.
3. Baje la parte delantera y deslícela hacia adentro del horno.

Posiciones de la Parrilla



Horneado por convección con tres parrillas (modelos selectos)

Posición #4 de la Parrilla:
Horneado con tres parrillas (modelos con convección solamente).

Posición #4o de la Parrilla (parrilla acodada en #4)**:**
La mayoría de los asados a la parrilla.

Posición #3 de la Parrilla:
La mayoría de los alimentos horneados en una bandeja de galletas.

Posición #3o de la Parrilla (parrilla acodada en #3)**:**
La mayoría de los alimentos horneados, pays y pasteles de capas.

cont.

Posición #2 de la Parrilla:
Asado de cortes pequeños de carne, pasteles en moldes de tubo, cacerolas.

Posición #2o de la Parrilla (parrilla acodada en #2)**:**
Asados, bagueta de pan y pastel esponjoso.

Posición #1 de la Parrilla:
Cortes de carne grandes y pavo, budines y suflé de postre.

Cocción en Parrillas Múltiples:

Dos parrillas: Use la posición #2o y #4.

Tres parrillas: (cocción por convección - modelos selectos):
Use la posición #1, #3o, #4. (Ver ilustración en la página 58).

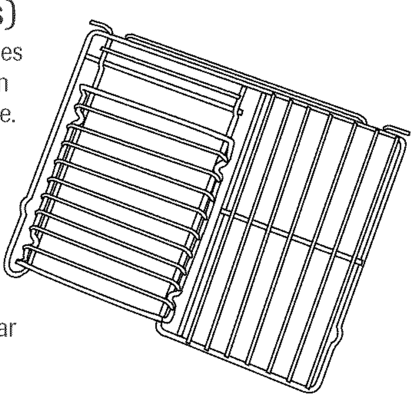
Notas:

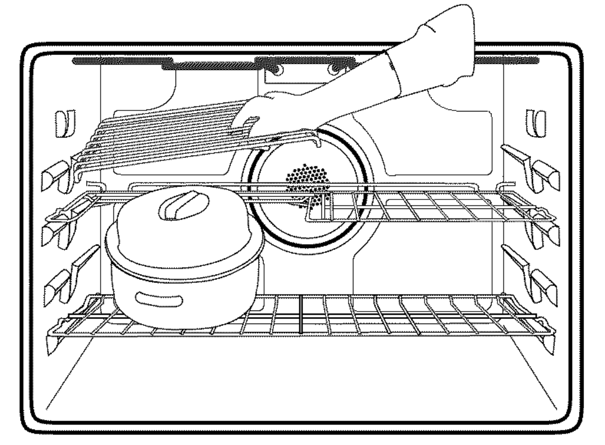
- El uso de la parrilla **acodada** se indica en la lista incluida a la izquierda colocando una "o" después del número de la posición de la parrilla.
- Cuando se hornea con dos o tres parrillas, revise los alimentos en el tiempo mínimo sugerido para evitar que queden demasiado dorados o demasiado cocinados.
- No cubra una parrilla completa con papel de aluminio ni coloque papel de aluminio en el panel inferior del horno. Se afectarán los resultados del horneado y se puede dañar el panel inferior del horno.

Media Parrilla 'Create-A-Space'™

(modelos selectos)

Los modelos de horno murales selectos están equipados con una media parrilla convertible. El lado izquierdo de la parrilla puede ser retirado para acomodar una asadera más grande en la parrilla inferior. El lado derecho de la parrilla todavía se puede dejar para colocar una cacerola.





Notas:

- La parte removible de la parrilla puede usarse como una parrilla de asar en la asadera de asar a la parrilla. No use el inserto superior de la asadera cuando use la parrilla removible en la asadera de asar a la parrilla.
- La porción removible de la parrilla puede ser usada como una parrilla de enfriamiento o como un salvamanteles. Asegúrese de que la parrilla esté fría antes de retirarla del horno.
- Asegúrese de que el horno esté frío antes de retirar o reinstalar la media parrilla.
- No use utensilios que se extiendan más allá del borde de la parrilla.
- Para mejores resultados, deje dos pulgadas entre el utensilio colocado en la parrilla y la pared lateral del horno.
- Tenga cuidado cuando retire artículos que estén en la media parrilla para evitar quemaduras.
- Saque con cuidado los alimentos de la parrilla inferior para evitar mover la media parrilla.

Horno Autolimpiante

⚠ ATENCION

- Es normal que las piezas de la estufa se calienten durante el ciclo de autolimpieza.
- Para evitar daño a la puerta, no intente abrirla cuando la palabra **"Lock"** aparezca en el indicador visual.
- Evite tocar la puerta, la cubierta, la ventana o el área de ventilación del horno durante un ciclo de limpieza.
- No use limpiadores de hornos comerciales en el acabado del horno ni alrededor de ninguna pieza del horno pues puede dañar el acabado o las piezas.

El ciclo de autolimpieza usa temperaturas de cocción superiores a las normales para limpiar automáticamente todo el interior del horno.

Es normal que ocurran llamaradas, humo o llamas durante la limpieza si el horno está demasiado sucio. Es mejor limpiar el horno regularmente en vez de esperar hasta que se haya acumulado demasiada suciedad.

Durante el proceso de limpieza, la cocina debe estar bien ventilada para eliminar los olores normales asociados con la limpieza.

Antes de la Autolimpieza

1. Retire la asadera, todos los utensilios y las parrillas del horno. Las parrillas del horno se descolorarán y no se deslizarán fácilmente después de un ciclo de autolimpieza si no son retiradas del horno.
2. Limpie el marco del horno, el marco de la puerta (el área fuera de la junta de la puerta) y alrededor de la abertura en la junta de la puerta con un agente de limpieza no abrasivo tal como 'Bon Ami'* o con detergente y agua. El proceso de autolimpieza no limpia estás áreas. Ellas deben ser limpiadas para evitar que la suciedad se hornee durante el ciclo de autolimpieza. (La junta es el sello alrededor de la puerta y ventana del horno).
3. Para evitar daño no limpie ni frote la junta situada alrededor de la puerta del horno. La junta está diseñada para sellar herméticamente el calor durante el ciclo de limpieza.
4. Limpie el exceso de grasa o derrames de la parte inferior del horno. Esto evita humo excesivo o llamaradas durante el ciclo de limpieza. Para facilitar la limpieza, el elemento calefactor debe ser levantado levemente (aproximadamente 2,5 cm [1 pulgada]).
5. Limpie los derrames azucarados o ácidos tales como papa dulce (camote), tomates o salsas a base de leche. La porcelana esmaltada es resistente al ácido pero no a prueba de ácidos. El acabado de porcelana puede descolorarse si los derrames ácidos o azucarados no son limpiados antes de un ciclo de autolimpieza.

To set Self-Clean:

Notas:

- La temperatura del horno debe ser inferior a 400° F (205° C) para programar un ciclo de limpieza.
- Ambos hornos no pueden ser autolimpiados al mismo tiempo en los modelos de hornos murales dobles.

1. Cierre la puerta del horno.
2. Oprima la tecla 'Clean'.
   - El ícono 'CLEAN' destella en el indicador visual.
   - El ícono 'SEt' destella en el indicador visual.
3. Oprima la tecla 'Autoset'.
   - 'MEd' (Suciedad mediana, 3 horas) se despliega en el indicador.
4. Oprima la tecla 'Autoset' para desplegar los ajustes de autolimpieza .

   'HVy' (Suciedad intensa, 4 horas)

   'MEd' (Suciedad mediana, 3 horas)

   'LITE' (Suciedad leve, 2 horas)

   Al seleccionar el nivel de suciedad del horno se programa automáticamente el tiempo de limpieza.
5. Después de cuatro segundos, el horno comenzará a limpiar.
   - Si la puerta no se cierra, se oirá una señal sonora y el ícono 'Door' se desplegará en el indicador visual. Si la puerta no es cerrada dentro de 30 segundos, la operación de auto-limpieza será cancelada y el indicador volverá a desplegar la hora del día.
   - El ícono 'CLEAN' aparecerá en el indicador visual.
   - El ícono 'LOCK' destellará en el indicador visual. Una vez que la puerta se bloquea, el ícono permanecerá iluminada sin destellar.
   - El tiempo de limpieza comenzará la cuenta regresiva en el indicador.

Para diferir un ciclo de autolimpieza:

1. Oprima 'Delay' o la tecla 'Delay 1' (modelos selectos).
   - El ícono 'DELAY' destella.
   - '00:00' destellará en el indicador visual.
2. Programe la cantidad de tiempo que usted desea diferir el ciclo usando las teclas numéricas apropiadas.
3. Oprima la tecla 'Clean'.

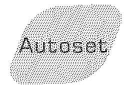


   - El ícono 'SET' destellará.
4. Oprima la tecla 'Autoset'.
   - 'LITE' (Nivel de suciedad leve) se desplegará.

cont.

*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

5. Oprima la tecla 'Autoset' para desplegar los ajustes de autolimpieza.



   'HVy' (Suciedad intensa, 4 horas)

   'MEd' (Suciedad mediana, 3 horas)

   'LITE' (Suciedad leve, 2 horas)

   Al seleccionar el nivel de suciedad del horno se programa automáticamente el tiempo de limpieza.

6. Después de cuatro segundos, las palabras 'CLEAN' y 'DELAY' se encenderán y el ícono 'LOCK' destellará en el indicador visual. Cuando la puerta del horno se cierra, el ícono 'LOCK' dejará de destellar y se iluminará permanente para mostrar que el horno está programado para una operación de limpieza diferida. En el indicador aparecerá el tiempo diferido.



Durante el ciclo de autolimpieza

Cuando aparece 'LOCK' en el indicador, la puerta no se puede abrir. No fuerce la puerta para abrirla cuando el ícono 'LOCK' está en el indicador visual.

Humo y Olores

Usted puede ver humo y sentir olor las primeras veces que el horno es limpiado. Esto es normal y disminuirá con el tiempo.

También puede ocurrir humo si el horno está demasiado sucio o si se ha dejado una asadera en el horno.

Sonidos

A medida que el horno se calienta, usted puede oír sonidos de piezas metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará el horno.

Después del ciclo de autolimpieza

Aproximadamente una hora después del fin del ciclo de limpieza, el ícono 'LOCK' se apagará. La puerta ahora puede ser abierta.

Alguna suciedad puede quedar como una leve ceniza gris tipo polvo. Retírela con un paño húmedo. Si la suciedad permanece después de limpiarla, significa que el ciclo de limpieza no fue lo suficientemente largo. La suciedad será eliminada durante el próximo ciclo de limpieza.

Si las parrillas del horno fueron dejadas en el horno y no se deslizan suavemente después de un ciclo de limpieza, limpie las parrillas y los soportes de las parrillas con una pequeña cantidad de aceite vegetal para hacerlas deslizarlas con más facilidad.

Pueden aparecer líneas delgadas en la porcelana al pasar por ciclos de calentamiento y enfriamiento. Esto es normal y no afectará el rendimiento.

Una descoloración blanca puede aparecer después del ciclo de limpieza si los alimentos ácidos o azucarados no fueron limpiados antes del ciclo de autolimpieza. Esta descoloración es normal y no afectará el rendimiento.

Notas:

- Si se deja abierta la puerta del horno, la palabra 'door' destellará en el indicador visual y se escuchará una señal sonora hasta que la puerta sea cerrada y la tecla 'Clean' sea oprimida nuevamente.
- Si transcurren más de 5 segundos después de oprimir la tecla 'Clean' y antes de oprimir la tecla 'Autoset', el programa volverá automáticamente al despliegue previo.
- Un ventilador se encenderá automáticamente durante el ciclo de autolimpieza y se apagará automaticamente después del ciclo de limpieza cuando el horno se haya enfriado. Si el ventilador no funciona, póngase en contacto con un técnico autorizado.
- La puerta del horno se dañará si se fuerza para abrirla quando el ícono 'LOCK' sigue desplegado en el indicador.

Procedimientos de Limpieza

⚠ ATENCION

- **Asegúrese de que la estufa esté apagada y que todas las piezas estén frías antes de tocarla o limpiarla. Con esto se evitará daño y posibles quemaduras.**
- Para evitar manchas o decoloración limpie la estufa después de cada uso.
- Si se retira alguna pieza, asegúrese de que sea reinstalada en forma correcta.

*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.
** Para hacer pedidos, llame al 1-800-843-0304 en EE.UU. o al 1-866-587-2002 en Canadá.

PIEZAS	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA
Asadera e Inserto	***Nunca cubra el inserto con papel de aluminio pues esto evita que la grasa se escurra a la bandeja inferior.*** • Coloque un paño enjabonado sobre el inserto y la bandeja; deje remojar para soltar la suciedad. • Lave en agua jabonosa tibia. Use una esponja de fregar para quitar la suciedad persistente. • La bandeja de asar y el inserto pueden ser lavados en el lavavajillas.
Panel de Control	• Para activar 'Control Lock' (Bloqueo de los controles) para la limpieza, ver Página 49. • Limpie con un paño húmedo. Secar bien. • Se pueden usar limpiavidrios si se rocían en el paño primero. **No rocíe directamente en el panel.** • No use otros rociadores de limpieza, limpiadores abrasivos o mucha cantidad de agua en el panel de control.
Manija de la Puerta, Exterior del horno (modelos selectos) - **Acero Inoxidable**	• ***NO USE NINGUN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTENGA BLANQUEADOR A BASE DE CLORO.*** • ***NO USE LIMPIADORES "ORANGE" NI LIMPIADORES ABRASIVOS.*** • ***SIEMPRE LIMPIE LAS SUPERFICIES DE ACERO A FAVOR DEL GRANO.*** • **Limpieza Diaria/Suciedad Leve -** Limpie con uno de los siguientes - agua con jabón, una solución de vinagre blanco con agua, limpiador para superficies y vidrio 'Formula 409'* o un limpiavidrios similar - usando una esponja o un paño suave. Enjuague y seque. Para pulir y evitar marcas de los dedos, use el producto 'Stainless Steel Magic Spray' (Pieza No. 20000008)**. • **Suciedad Moderada/Intensa -** Limpie con uno de los siguientes - 'Bon Ami'*, 'Smart Cleanser'* o 'Soft Scrub'* - usando una esponja húmeda o un paño suave. Enjuague y seque. Las manchas difíciles pueden ser quitadas con una esponja 'Scotch-Brite'* húmeda; frote a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las vetas, aplique 'Stainless Steel Magic Spray'.
Ventana y Puerta del Horno - Vidrio	• Evite usar cantidades excesivas de agua que puede escurrirse detrás o debajo del vidrio causando manchas. • Lave con agua y jabón o limpiavidrios. Enjuague con agua limpia y seque. Se puede usar limpiavidrios si primero lo rocia en un paño. • No use limpiadores abrasivos tales como esponjas de restregar, lana de acero o limpiadores en polvo pues pueden rayar el vidrio.
Moldura del Horno - Acabados de Metal	• Lave con agua y jabón, limpiadores de vidrio o rociadores líquidos suaves. Evite usar cantidades excesivas de agua. • Limpie las manchas persistentes con limpiadores no abrasivos tal como 'Bon Ami'* o una pasta de bicarbonato de soda y agua; enjuague y seque. No use limpiadores abrasivos.
Interior del Horno	• Vea en la Página 59 información sobre el horno autolimpiante. • Para limpiar derrames ocasionales entre limpiezas, use una esponja de plástico llena de jabón; enjuague bien. • Limpie los derrames azucarados y los derrames ácidos tales como jugo de limón, salsa de tomate o salsas a base de leche. La porcelana esmaltada es resistente a los ácidos pero no a prueba de ácidos. El acabado de porcelana se puede descolorar si los derrames ácidos o azucarados no son limpiados antes de un ciclo de autolimpieza.
Parrillas del Horno	• Frote con una esponja o con un paño usando uno de los siguientes limpiadores: 'Bon Ami'*, 'Soft Scrub'* o 'Comet'*. Enjuague y seque. • Para las manchas persistentes use una esponja de fregar rellena con jabón húmeda. Enjuague y seque. • Las parrillas se descolorarán permanentemente y pueden no deslizarse con suavidad si son dejadas en el horno durante un ciclo de autolimpieza. Si esto sucede, frote la parrilla y los soportes con una pequeña cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento, luego limpie el exceso de aceite.

Luz del Horno

ATENCION

- Antes de colocar el foco, DESCONECTE LA CORRIENTE ELECTRICA AL HORNO.
- Asegúrese de que el foco esté frío.
- No toque un foco caliente con un paño húmedo pues el foco puede quebrarse.

Para cambiar la luz del horno:

1. Use un tomaollas seco y con mucho cuidado destornille la cubierta del foco y el foco.
2. Reemplace con un foco para horno de electrodoméstico de 40 wats. Se recomiendan los focos con base de latón para evitar fusión del foco en el casquillo.
3. Reemplace la cubierta del foco y vuelva a conectar la corriente eléctrica al horno.
4. Vuelva a programar el reloj.

Ventana del Horno

Para proteger la ventana del horno:

1. No use agentes de limpieza abrasivos tales como esponjas de lana de acero o limpiadores en polvo pues pueden rayar el vidrio.
2. No golpee el vidrio con ollas, sartenes, muebles, juguetes u otros objetos.
3. No cierre la puerta del horno hasta que las parrillas del horno no estén en su lugar.

Al golpear, rayar, hacer vibrar o esforzar el vidrio puede debilitar su estructura causando un mayor riesgo de rotura en una fecha posterior.



Localización y Solución de Averías

PROBLEMA	SOLUCION
Para la mayoría de los problemas, verifique primero lo siguiente.	• Revise si los controles del horno están debidamente ajustados. • Verifique si el horno está debidamente enchufado en un tomacorriente eléctrico. • Verifique o vuelva a reponer el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible. • Verifique el suministro de energía eléctrica.
El reloj, las palabras en el indicador visual y/o las luces funcionan pero el horno no se calienta.	• Los controles pueden estar programados para 'Cook & Hold' o 'Delay'. • Puede estar activada la característica de bloqueo de los controles. (Ver Página 49.)
La luz del horno y/o el reloj no funcionan.	• El foco puede estar suelto o defectuoso. • La luz del horno no funciona durante un ciclo de autolimpieza. • El horno puede estar en Modo Sabático. (Ver página 56.)
Hay un olor fuerte o humo leve cuando se enciende el horno.	• Esto es normal en un horno mural nuevo y desaparecerá después de unos pocos usos. Al iniciar un ciclo de autolimpieza se "quemarán" los olores más rápidamente. Si se enciende el ventilador ayudará a eliminar el humo y/o el olor. • Suciedad excesiva de alimentos en el panel inferior del horno. Use un ciclo de autolimpieza.
El horno no activa el proceso de autolimpieza.	• El horno puede estar programado para una limpieza diferida. • El horno puede estar en Modo Sabático. (Ver página 56.) • El horno puede estar a más de 205° C (400° F). La temperatura del horno debe ser inferior a 205° C (400° F) para programar un ciclo de limpieza.
El horno no limpia en forma debida.	• El horno puede necesitar un tiempo de limpieza más prolongado. • No se limpiaron los derrames excesivos antes del proceso de autolimpieza.
Los alimentos no se asan a la parrilla en forma debida.	• Verifique la posición de la parrilla. (Ver Página 54.) • El voltaje del hogar puede ser bajo.
Los alimentos horneados se queman o se doran demasiado.	• El alimento puede estar colocado en forma incorrecta en el horno. (Ver el folleto "La Cocina Fácil".) • El horno no fue precalentado en forma debida.
Los alimentos se hornean de manera irregular.	• El horno no fue precalentado. • El horno puede estar instalado en forma indebida. • Verifique la parrilla del horno con un nivel. • Coloque los utensilios de hornear alternadamente y sin que se toquen entre si o sin que toquen la pared del horno. • Verifique las instrucciones para la correcta colocación de los utensilios en la parrilla del horno. (Ver el folleto "La Cocina Fácil".)
La puerta del horno no se desbloquea.	• El horno puede que no se haya enfriado lo suficiente después de un proceso de autolimpieza. • El control y la puerta pueden estar bloqueados. (Ver página 49.)

cont.

Localización y Solución de Averías

PROBLEMA	SOLUCION
Los resultados del horneado son inferiores a los esperados.	• Los utensilios que están siendo usados pueden no ser del tamaño o material recomendado para obtener los mejores resultados. (Ver el folleto "La Cocina Fácil".) • Puede que no haya suficiente espacio alrededor de los lados de los utensilios para que exista una buena circulación del aire en el horno. • Verifique las instrucciones para precalentar, para las posiciones de las parrillas y temperatura del horno.
Los resultados del horneado son diferentes al del horno antiguo.	• La calibración del termostato del horno puede ser diferente entre el horno antiguo y el nuevo. Siga la receta y use las instrucciones incluidas en esta guía antes de solicitar servicio ya que la calibración en el horno antiguo puede haber cambiado a un ajuste demasiado alto o demasiado bajo. (Ver página 57 - Ajuste de la Temperatura del Horno.)
Se oye el ventilador durante las operaciones de asar a la parrilla, limpieza y horneado.	• Este es el ventilador de enfriamiento y es normal. El ventilador continuará funcionando hasta que el horno se haya enfriado.
El ventilador de enfriamiento continúa funcionando después de que se ha apagado el horno.	• Esto es normal. El ventilador se apagará automáticamente cuando el horno se haya enfriado.
Códigos de Errores	• El ícono 'BAKE' o 'LOCK' pueden destellar rápidamente en el indicador para avisarle que hay un error o un problema. Si el ícono 'BAKE' o 'LOCK' aparecen en el indicador, oprima la tecla 'CANCEL'. Si el ícono 'BAKE' o 'LOCK' continúan destellando, desconecte la energía eléctrica al electrodoméstico. Espere unos pocos minutos y vuelva a reconectar la energía eléctrica. Si continúan destellando, desconecte la energía eléctrica del electrodoméstico y llame al técnico de servicio autorizado. • Si el horno está demasiado sucio, pueden ocurrir demasiadas llamaradas lo cual resultará en un código de error durante la limpieza. Oprima la tecla 'CANCEL' y deje que el horno se enfríe completamente, limpie el exceso de suciedad y luego vuelva a programar el ciclo de limpieza. Si el código de error reaparece, llame a un técnico autorizado.
No se escuchan señales sonoras y el indicador visual no se activa.	• El horno puede estar en Modo Sabático. (Vea página 56.)
Se escuchan ruidos.	• El horno emite varios sonidos bajos. Usted puede oír el ventilador de enfriamiento del horno que se enciende y se apaga. Usted también puede oír los relés del horno cuando se enciende y se apaga. Todo esto es normal. • A medida que el horno se calienta y se enfría, usted puede oír sonidos de piezas metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará su electrodoméstico.

Notas

Garantía y Servicio

Garantía

Garantía Completa de Un Año - Piezas y Mano de Obra

Durante **un (1) año** desde la fecha original de compra al por menor, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar.

Garantías Limitadas - Piezas Solamente

Desde el Segundo hasta el Quinto Año - A partir de la fecha original de compra, se repararán o reemplazarán gratuitamente las piezas indicadas a continuación que fallen durante uso normal en el hogar en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

- **Controles Electrónicos**
- **Elementos Calefactores Eléctricos:** el elemento de asar a la parrilla, de convección y de hornear en los artefactos de cocinar eléctricos.

Residentes Canadienses

Las garantías anteriores cubren solamente aquellos electrodomésticos instalados en Canadá que han sido certificados o aprobados por las agencias de pruebas correspondientes para cumplimiento con la Norma Nacional de Canadá a menos que el electrodoméstico haya sido traído a Canadá desde los EE.UU. debido a un cambio de residencia.

Garantía Limitada Fuera de los Estados Unidos y Canadá - Piezas Solamente

Durante dos (2) años desde la fecha de compra original al por menor, cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar será reemplazada o reparada gratuitamente en lo que respecta a la pieza y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las **UNICAS** garantías provistas por el fabricante. Estas garantías le otorgan derechos legales específicos y usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.*

Lo que No Cubren Estas Garantías

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes eventualidades:
   a. Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
   b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante o por un centro de servicio autorizado.
   c. Mal uso, abuso, accidentes o uso irrazonable.
   d. Corriente eléctrica, voltaje o suministro incorrecto.
   e. Programación incorrecta de cualquiera de los controles.
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no son fácilmente legibles.
3. Focos.
4. Productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
   a. Corregir errores de instalación.
   b. Instruir al usuario sobre el uso correcto del artefacto.
   c. Transporte del artefacto al establecimiento de servicio.
6. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de estas garantías. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

Si Necesita Servicio

- Llame al distribuidor donde compró su electrodoméstico o llame a Maytag Services[SM], Amana Customer Assistance al 1-800-843-0304 en EE.UU. o al 1-866-587-2002 en Canadá para ubicar a un técnico autorizado.
- Asegúrese de conservar el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la sección sobre la GARANTIA para mayor información sobre las responsabilidades del propietario para servicio bajo la garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Services[SM], Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al **1-800-843-0304** en EE.UU. o al **1-866-587-2002** en Canadá.
- Las guías del usuario, manuales de servicio e información sobre las piezas pueden solicitarse a Maytag Services[SM], Amana Customer Assistance.

Notas:

Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información.

a. Su nombre, dirección y número de teléfono;
b. Número de modelo y número de serie;
c. Nombre y dirección de su distribuidor o técnico de servicio;
d. Una descripción clara del problema que está experimentando;
e. Comprobante de compra (recibo de compra).

Form No. A/04/03 Part No. 8112P219-60

Litho U.S.A .